5

MSK 12

533.a.

(22)

கைகண்ட மருத்துவம்

84 (வைத்திய அட்டவணை)

தமிழ் [illegible]

[illegible]

[illegible]

(TP)

[illegible]

சு 33.a. கைமுறை மருந்துகள்.

+ Siddha + So

+ பித்தம் உடம்பெரிச்சல் கையெரிவு காலெரிவுச் சூரணம்

அதிமதுரம் பலம்-க- சீரகம் பலம்-க- கருஞ்சீரகம் பலம் க- காட்டுச்சீரகம் பலம்-க- சின்ன லவங்கப்பட்டை பலம்-க- சிறுவாப்பட்டையும்-க- கொத்தமல்லி பலம்-௩- பொன் வறுப்பாய் வறுத்து சூர்ணம் பண்ணி வஸ்திரகாயம் செய்து கற்கண்டு பலம்-௰௨- சேர்த்து மூன்றுவிரல் கொண்டது அந்தி சந்தி சாப்பிடவும் ஒருவேளை வெந்நீர் குடிக்கவும் — இச்சாபத்தியம்.

+ ஆறாப் புண்ணுக்கு மருந்து.

வீரம் விராகனெடை-க- பூரம் விராகனெடை-க- கருவேலம்பட்டைக் கியாழத்தில் மூணு சாமம் அரைத்து சிறுபயறுப் பிரமாணம் உண்டை பண்ணி நிழலுலர்த்தி அந்தி சந்தி யொவ்வொன்று கொடுக்கவும். கடும்பத்தியம்

மேகம் 21க்கும் வங்கபஸ்பம் சுண்ணம் கன் மருந்துக்கு.

வங்கம் தகடாய்த் தட்டி முருங்கை வேம்பட்டையை இடித்து கோணிரெட்டு குழித்து பட்டைத் தூள் பரப்பி தகடு வைத்து அதின் மேல் தூள் பரப்பி சீலைமண் வலுவாய்ச் செய் கஜபுடம் போடவும். பஸ்பம் - அனேக

தீது வேம்புச் சார் சிறுகீரைச்சார் சமன்
பலம் போட்டு அரைத்து வில்லைகாயவைத்து
ஓட்டில் வைத்துச் சீலைசெய்து மேல் புடம் போ
ட்டவும் சுண்ணமாகும் இம்மருந்துக்கு வெண்
ரு. ணெயில் வீராகன் -ம- போட்டு -கா- வேளை
கொடுக்கவும் மேகம் 21க்கும் கொடுக்கலாம்.

அரத்துக்கு.

பாஷாணம் வீராகன் -அ- ரசம் வீராகன் -கா-
நீருசவுக்காரம் வீராகன் -உ- இதுமூணும்
வாழைத்தண்டுசாற்றிலரைத்துக்கொள்ளவும்.

+ மேகம் 21க்கும் லிங்கபஸ்பம் -

லிங்கம் 2 ரூக்கி அசடுதுணியினால் தள்ளி
அதுக்குத் தேன்கூடு இல்லி முள்ளிலவம் பட்டை
அரைத்துக் கெட்டு வைத்து சீலைமண் செய்து
காட்டெருவில் முழம் அகலம் ரெண்டுமுழம்
குழிவெட்டி பாதி நாட்டிலிட்டத்தில் புடம் போட
அம் பருப்புயினை அனுப்பானத்தில் மேகம் 21
க்கும் கொடுக்கலாம்

+ லிங்கச்செந்தூரம்

+ லிங்கம் விராகனை -ரு- ஓரிலைத்தாமரை அ
ரைத்து நடுவில்வைத்து சீலைமேலுமூவாய்ச்
செய்து 11 எருவின் புடம் போடவும் செந்
தூரமாகும் -

+ பாஷாணக்கட்டு

பாஷாணம் பலம் 1. திருகுகள்ளி மரம் குடைந்து அதற்குள் வைத்து அக்னியால் மேடை ஒருமண்டலம் வைக்கவும் இப்படி யெந்நேரம் வைக்கக்கட்டும்

கௌரியப்புக்கட்டு செந்தூரம்

உப்புபடி (1/16) கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கு விட்டரைத்து வில்லை செய்து காயவைத்து கருகைச் சாணம் புடம் போட்டால் கட்டும் இ. (9) புடம் போட்டால் செந்தூரம் உள்ளவாய் சுமந்திரம் அதிரணம் இணமாகும் கொடுக்கலாம்

+ வங்கபற்பம்

வங்கம் பலம் 1. கொடுப்பை பலம் 1. எருக்கம்பால் விட்டரைத்து 5–6 வில்லியாக செய்து காயவிட்டு ஓட்டில் வைத்து எருநூறு மண் செய்து காய வைத்து –ா– (100) எருவில் புடம் போடவும் பஸ்பமாகும் இது ரெண்டு அரிசியெடை வெண்ணெயில் அந்தி சந்தி ஒருமண்டலம் கொடுக்கவும் மேகம் 21க்கும் கொடுக்கலாம் இச்சாபத்தியம்.

சகல வாய்வுக்கும் பத்து.

வெங்காரம், நவச்சாரம், படிகாரம், குக்கில், குங்கிலியம், கடுகு, அக்கர, காஞ்சி விதை, சாம்பிராணி இது யெல்லாம் சமமாக சாராயத்தில் அரைத்து மேற்றுனன் பத்திடவும்.

திராவகபஸ்பம்

திராவகம் விராகனெடை - ரு. அப்ரேகில்
3 நாள் ஊறப்போட்டு பிறகு அத்திக்கட்
டைகளை உத்தாமணி அரைத்து கட்டைக்
குள் வைத்து நடுவே திராவகக்கட்டி வைத்து
சீக்கைமேட்டு சீலை செய்து குழிகெஜபுடம் போ
டவும். பஸ்பம். தேனில் 12 பொ இதுகொடு
க்கி மூணுநாளுமுறை வாந்தியாகும் மறுபடி ஆகா
து கபத்தை யெல்லாம் அறுக்கும் இச்சாபத்தியம்

லிங்கக்கட்டு.

லிங்கம் விராகனெடை - ரு - பூரசங்காய்த்தை
லத்தில் 3 குளாமட்ம் அருக்கிடவும் கட்டிக்கி
உருகும்.

பூரக்கட்டு.

பூரம் விராகனெடை - ரு - கற்பூரவள்ளிவைத்தி
து அரைத்து நடுவே வைத்துச் சீலை செய்து
அரைவரட்டியில் மூன்றுபுடம் ஒருவரட்டி
யில் ரெண்டுபுடம் போட்டால் பூரம் கட்டும். (இது உளத்தினை யென்னை
சேர் அரைக்கால் உரைத்து மூணுநாள் யெண்ணை
கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்)

குன்மத்துக் குளிகை.

திருசுபலம் - க - அரப்பொடி பலம் - க - வீரம் விரா
-ரு- குணம் கோடாசூரி சாற்றிலரைச்சு அவிபுடம்
4 - (ச) பிறகு பழச்சாற்றில் மேல்புடம் போடவும்
இது குன்மத்துக்கு ரெண்டு அரிசியெடை பஞ்சதீபா
க்கினி லேகியத்தில் மூணுநாள் கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்

தாமிரபஸ்பம்

சில்வி.ய.

வேம்புமுன்னு குவிச் சாத்தில் பருக்க காயவைத்
துத் தோய்க்கவும். அந்த இலைகளை அரைத்து
சில்லிக்குக் கவசம் மேல் புடம் பிறகு அந்த
பிடைக் குரசம் விட்டு குன்றிக் கோடாசுரிச்
சாத்திலரைத்து வில்லை செய்து காய வைத்து
சாண் புடத்தில் ஒரு புடம் போடவும். சூதம் வீரம்
இரு - ரு சேர்த்து மேற்படி சாற்றாலரைத்து
புடம் போடவும் பஸ்பம் அனுபானமறிந்து
கொடுக்கவும்

மூலச்சூட்டுக்கு - வெமூலத்துக்கு.

கவதும்பையிலை அரிசி ஊறப்போட்டு
கற்கண்டு சேர்த்து அரைத்து வெண்ணெ சேர்த்
துப் பிசைந்து வெண்ணெயில் பணியாரம் சுட்டு
வெண்ணெயுடனேயே குவியாகுது திங்கவும்
இச்சாபத்தியம்.

மூலக்கடுப்புக்கு.

ஏசுத்தாணிப்பூண்டு பலம் - க - வெங்காயம்
பலம் - க - யேலம் விராகனெடை - ரு - நீனி பலம் - க -
இது அரைத்து மூணு நாள் ~~[illegible]~~ ஆறு கொடுத்து சாப்
பிடவும் மூலக்கடுப்பு, ரத்தக்கடுப்பு, கிராணி
வாய்வு தீரும் இச்சாபத்தியம்

நீர் இறங்குவதற்கு.

ஆவிரம் விதை பலம் - ௧ - கடுக்காய்த் தோல் பலம் - ௧ - விழாம்பிசின் பலம் - ௧ - தேத்தான் கொட்டை பலம் - ௧. அரைத்து தூள் பண்ணி மூணு விரல் கொண்டது பசுவின் மோரில் போட்டு டுக்காலமே சாப்பிடவும். இச்சாபத்தியம்

எரிவாதம் பித்தவாதம் குணவாதம் வீக்கம் தீரும்

வெள்ளாட்டுப்பால் படி - ௫ - தேங்காய்ப்பால் படி - ௫ - இந்துப்பு பலம் - ௨ - திப்பிலி பலம் - ௨ - இது போட்டு மூணு நாளைக்கு காலமே சாப்பிடவும் தீரும்

காமாலைக்கு.

இருப்பைக் கட்டை பலம் - ௧ - தூள் பண்ணித் துணியில் கட்டி பசுவின் மோர் படி - ௧ - அதில் போட்டு கொதிக்கவும் பின்னே படி ஙு மூணு வேளை சாப்பிடவும். இச்சாபத்தியம்

காமாலைக்கு.

எருமைச் சாணிப்பால் படி ஙு எருமைத் தயிர் படி ஙு நீரகம் விராகனை எடை - ௧. வெங்காயம் அரைத்துக் கலப்பி மூணு நாள் காலமே சாப்பிடவும் இச்சாபத்தியம்

வயத்துக் கடுப்புக்கு.

ஆவர் வேலம் பட்டை கொண்டுவந்து தூள் பண்ணியை வெள்ளைப்பாலில் போட்டுப் பால்காய்ச்சி பிறை குத்தி அந்திசந்திசாப்பிடவும் தீரும்.

திருசபஸ்பம்

திருசு விராகனெடை உக பசுவெண்ணெயில் கவசம் பண்ணி அதின் மேல் தலைமயிர் சுத்தி அதின்மேல் குப்பைமேனியில் அரைத்துக்கவசம் பண்ணி காடை புடமிட பஸ்பம்

தாதுபுஷ்டாக்கு

அணைக்கோங்குருவி ரு. அறுத்து இரத்தம் பிடாத்து ஜாதிக்காய் 4 குடைந்து அதில் அபின் 4 குண்டுமணியெடை வைத்து ரத்தம் மேலே ஊத்தி மூடா குருவி வயத்தில் வைத்து மூடா அதன் கூட கிராம்பு உக சேர்த்து நெய்யில் வெக்கவறுத்து வெக அரைத்து அண்ணைக்காயளவு உண்டை பண்ணி மறுபடி அந்த நெய்யில் வறுக்கவும் தேன் சேர்த்துவிடவும் அந்திசந்தி ஒரு உருண்டை சாப்பிடவும்.

நாகபஸ்பம்

நாகம் வராகனெடை -௫- காட்டுக்கத்தரி
யிலைச்சார் விட்டு ரெண்டுசாமம் அரைத்து
வெயிலில் காயவைத்து ஒரு கலயத்தில் பாதி போட்
டு நடுவே நாகம் வைத்து மேல் மிச்சதை போட்
டுச் சீலைசெய்து சாண் புடம் போடவும் பஸ்பம்

கண்டமாலைக்கு.

கண்டமாலைக்கு சம்பா அரிசி படி -௨- திருக்கள்
ளிப்பாலில் ஒரு நாள் ஊறப் போட்டு மறு நாள்
கடுக்காயைப் போட்டு அரிசியெல்லாம் போட்டு
ப் பிசறி நெய்யில் சின்னப் பணியாரம் சுட்டு
புதுக் கலயத்தில் போட்டு ஒரு நாள் -௩-
௨ம் நாள் -௪- ௩ம் நாள் ௨ ௪ம் நாள் -௩-
௫ம் நாள் -அ- ௬ம் நாள் -ரு- யிப்படி சாப்பிடவும்
புளி தவிர்க்கவும்-

பாஉரணம் (முறை சரியல்ல)

பாஉரணம் விராகனெடை -௯- ரசம் விராகனெடை
-அ- வாய்நீர் விட்டரைத்து வில்லை பண்ணி வெயி
லில் காயவைத்து வெள்ளைக் கடலாரை அரைத்து
தாம்பூரத்தட்டப் பாவில் வைத்து அதுக்கு மேலிகை
கவசம் பண்ணி சீலை செய்து சாண் புடம்
போடுத்து யிது -ரு- செம்பு ௭ உருக்கி வெள்
ளி ௧௫ இது வ ணொடுக்கவும்

வங்கபஸ்பம்   பக்கம்—9

(முறைகள் வேண்டாம் இல்லை)

வங்கம் பலம் - க. உருக்கி மேல் அருக்கை தூணி
யினால் தள்ளி அதுரெண்டுக்கும் பிரட்டபதா
டை கழாத்தும் கிலியாண முருங்கைக் கட்டை
மேல் நிலத்துக் கொத்தமர் ரெண்டு போட்டு கும்
பியிறக்கிச் சக்கைமட்ட கோணிரெட்டுக்கு
புத்துமண் அரைத்துத் தடவி மூனுசீலைசெய்து
அரைக்காய்ச் சீல் காயவைத்து ரெண்டுமுழ
அகலம் ஒருமுழ ஒருசதுரம் குழிவெட்டி தின
பட்டமராவுருக்கி பித்தக்கட்டை நடு
வில் வைத்து மேலே உமி போட்டு மேல்
ரெண்டுமுழ எருவடுக்கி தீப் போடவும் சோ
ளப் பொரிபோல் இருக்கும் மேகம் உக. க்கும்
அனுப்பானம் தேன் நெய்யில் அரிசியெடை கொ
டுக்கலாம் பத்தியம் கடுகு நல்லெண்ணை கரு
வாடுமீன் பழைய சோறு ஆகாது. இன்னும்
அந்த பஸ்பம் கிலியாண முருக்கம் பட்டைச்சா
ற்றில் அரைத்து அரைக்காச்சல் காயவைத்து
ஓட்டில் வைத்து மூனுசீலைசெய்து மேல் புடத்
தில் போடவும் பிறகு செம்புச்சல்லி ஆகாசத்
தாமரைச் சாற்றில் காய்ச்சி மூனுதரம் தோய்க்
கவும் அந்தச்செம்பு ரு உருக்கிக் கண்விட்
டாடும் போது அதில் வெள்ளி உ குடுக்கவும்
பிறகு தங்கம் க. கொடுக்கவும் மூனும் சேர்த்
து உருக்கும் சமயத்தில் இந்தபஸ்பம் ஒன்று கொடுக்கவும்
உயர்வு மேழை.

தாம்பிர சுத்தி.

ஆகாசத்தாமரை மனோசிலை சமனாக அரைத்து
பில்லைக் கொக்க வசமிட்டு சீலை செய்து குக்குடத்
தில் மூனு புடம் போடவும் தாமிரம் சுத்தி-

ரசசெந்தூரம் மேகவாய்வுமேகசூலை.

ரசம் சுத்தாமணக்கு எண்ணெயில் அரைத்தால் வை
ன்னை யாகும் சித்திர மூல வேர் பட்டை எலு
மிச்சங்காயளவு அரைத்து கப்பு புடம் போடனும் மூனு
சீலை செய்து கஜ புடம் போடவும் மேகவாய்
வு மேக சூலை அனுபான மறிந்து கொடுக்கவும்
புளிதவிர்க்கவும்

பூரக்கட்டு வேதிக்கு.

பூரம் விராகனெடை -உ- பால் சாம்பிராணி வி
ராகனெடை -ரு- நாடன் விராகனெடை -ரு-
இது இரண்டையும் நன்றாக அரைத்து அதற்கு
ள் வைத்து கொளுத்தி விடவும் இப்படி மூ
னுதரம் செய்யவும் இது உலோகத்தினை எண்ணெ
சேர் ரூ அதில் உரைத்து வேதிக்கு சாப்பிடவும்.
வாய்வு மேகசூலை பித்தவாய்வு தீரும்.

லிங்கக்கட்டு.

லிங்கம் விராகனெடை - உ - பால் சாம்பிராணி
விராகனெடை ரு நாடம் விராகனெடை - ரு
யிதுரெண்டையும் நன்கு அரைத்து அதற்குள் வை
த்து கொளுத்திவிடவும் இப்படி மூனுமுறை செய்
யவும் லிங்கக்கட்டு.

ரசசெந்தூரம்

பட்டகட்ட பலம் - க - (படிகாரம்) தூள்பண்ணி
புதுச்சட்டியில் போட்டுக் குழிபண்ணி ரசம்
பலம் — க — அதில் விட்டு கெந்தகம் பலம் - க -
தூள்பண்ணி மேலே போட்டு மூட அத்திவரமு
க்கி மேல்சட்டி மூட சீலைசெய்து எரிப்பு தீ
பாக்கினி சாமம் கமலாக்கினி சாமம் எரித்து
க்கொள்ளவும்

லிங்க செந்தூரம்

லிங்கம் பலம் ௩௩ பால் சாம்பிராணிபலம்.க-
ஆடன் பலம் - க - இது நோய் அரைத்து லிங்
கத்திற்குக் கவசம் செய்து பொட்ட மணல்சட்
டியில் நொறு விரந்தை போட்டு அதன் மேல்
வைத்து மேல் மணல் மட்டாய்ப் போட்டு சீல
லாக்கினி சாமம் ரெண்டு எரிக்கவும் அதை
யெடுத்து திரிகடுகு பொன் வறுப்பாய் வறுத்து
அரைத்து செந்தூரம் கூட்டச் சேர்த்து தேகமா
ய் அரைத்துக் கொள்ளவும்-

வீரச்செந்தூரம்

வீரம் பலம் - ௨ - அயப்பொட்ட பலம் - க - நவச்சார
ம் பலம் — ௩ — ரசம் பலம் — க — யிது நாலும் கல்வ
த்திலிட்டு ௰௨ சாமம் அரைக்கவும் பிறகு
சட்டியில் போட்டு தீபாக்கினியினால் வறுக்
கவும் முருக்கம்பூப் போலே ஆகுமட்டும் வறு
க்கவும்

மாகுதிக்கு, அரிசித்திப்பிலி, கிராம்பு, ஏலம் வகைக் குப்பலம் -க- பொன்வறுப் பாய் வறுத்துச் சூரணித்து சீனி சர்க்கரை பலம் -ரு- சேர்த்துக் கொடுக்கவும்

+ தாளகச் செந்தூரம்

தாளகம் விராகனிடை -உக- குன்டுமணியிலை அரைத்து சின்னக் கலயத்தில் பாதிபோட்டு கட்டி மேலே வைத்து மேலும் மேலிலைவைத்து அமுக்கிச் சில்லுமூடி மேலுஞ் சீலை செய்து -ய- வரட்டியில் புடம் போடவும் செந்தூரம் -

லிங்கச் செந்தூரம்

லிங்கம் விராகனிடை உக. கீழாநெல்லி யிலை அரைத்து ஒரு கொட்டாறுவில் யிலை வைத்து லிங்கம் வைத்து மேல் கொட்டாறுவில் யிலை வைத்து அமுக்கிமூடி சீலை மேலுஞ்செய்து அவ ரட்டியில் புடம் போடவும் செந்தூரமாகும்

+ தாது புஷ்டிக்கு.

முட்டைக்குப் பொத்தல் பண்ணி ரசம் விராக னிடை -க- போட்டு மூடி சோறு வடித்த உடன் அதில் புதைத்துவைத்து வைக்கவும் பக்குவம் ஆகும் அப்படியே சாப்பிடவும் யிப்படி மேனு வேளைக்குச் சாப்பிடவும் புஷ்டியாகும்.

தாரிசெந்தூரம்

திருசுபலம் திக. குமரயோட்டப்பால் அரைமண்
டலம் அந்திசந்தி அரைத்து வெள்ளைச்சார
ணைக்கிழங்கு அரைத்து கவசம் பண்ணிச் சீலை
மேணு வலுவாய் செய்து காயவைத்து -வரா- 3/8
படி உமியில் புடம் போட்டு மீறசாய் புக்
குப்பாத்தியா குடுத்து போடவும் செந்தூரமாகும்
சல்லிக்கு புளியிலை செங்கல் அரைத்து நடுவில் வை
த்து மேல்புடம் போடவும். செம்பு-சி-உருக்
கி செந்தூரம் ஒன்று கொடுக்கவும் -அ-

செம்பு அத்தி.

சல்லிக்கு ரசம் தடவி உருக்கி, இவ்வாறத்தை
வெள்ளைசிர்மல்லி கருப்புக்காஞ்சொரியிலை
மூணும் தேங்காயரைத்து சல்லிக்கு கவசம்செ
ய்து சீலை செய்து முக்கால்முழம் புடம் போடவும்
அத்தியாகும்.

ரசமணி.

அயக்கரண்டியில் வெள்ளி மோதிரம் போட்டு
ரசம் நடுவில் ஊத்தி உலாந்திமண்ணை கூடவிட்டு
அனலில் வைக்கவும் திரண்டு வரும் போது உருட்
டி தண்ணீரில் போடவும்

ரத்தவெட்டை வெள்ளைக்கு.

எருக்கம்பூ 21 (நிவாரணத் தன்மை)

×
புல்லிவிருந்த பெரிய பலா வாரைக் கிளை தோல்பண்ணி கா பழச் சாதத்தில் போட்டு ஒரு நாள் வைத்து மறுநாள் காலமே மூணு பங்கு பண்ணி ஒரு பங்கு கொடுக்கவும் இப்படி மூணு நாள் கொடுக்கவும் ரம் பழய ரிச்சல் ஆகும் பத்தியம் அரிசி கு- வெந்தயம் - நா - கலந்து (உலப்பாகின) ஒலிப் பாகையில் நெய் ஊத்தி வெங்காயம் அரிந்து போட்டு சிவக்க வறுக்கவும் (உ.ஜ) ஒலி வர்சி சோறு ஆக்கித் திங்கவும் மறு வேளா யிர்சா பத்தியம்

× இதுவென்னவென்று புரியவில்லை.

நாரக்கட்டு. (பேச்சாரங்கட்டு)

ஒருசட்டியில் நாலு விரல் கனம் மணல் போட்டு அதன் மேலே ஓலைச்சருள் வைத்து வெடியுப்பு தூள்பண்ணி அதிலில் பாதி போட்டு அத்திவர அமுக்கி மேல் நாரக்கட்டுக்கு தாளகம் உமிநீரால் அரைத்து கவசம் பண்ணி அதன் மேலே வைத்து மேற்படி தூள் போட்டு அத்திவர அமுக்கி மேலே மணல் கொட்டித் தீயெரித்து ஒரு சாமம் கமலாக்கினியெரிக்கவும் கட்டும்

தாமரைஅத்தி

கஞ்சாயிலைச் சாற்றில் வெவ்வேரே ஒரு நேரம் உருக்கிச் சாய்க்கவும் தாமரைஅத்தி.

திரிசி அண்ணம்

திரிசி வீரகனை நீக்கி நெணைக்கம்புச் சாற்றால் 4 திரம் ரவிபுடம் போடவும் வல்லாரை அரைத்து கவசம் பண்ணி மூணு சீலை செய்து முழு உமியில் புடம் போடவும் அண்ணமாகும் குஷ்டத்துக்கு அரிசியெடை உ சேர் வரையில் கொடுக்கவும் உடம்பு எரியவும் கழுத்துவரை தண்ணீரில் உட்கார வைக்கவும் உப்பு யில்லாமல் கஞ்சி காய்ச்சி கேட்கும் போது கொடுக்கவும் உடம்பு கிரந்தி உடனே நெய்க்கனி சோற் செம்மையாய்க் கொடுக்கவும்.

மேற்படி திருச்சுண்ணம் அண்டபீர் மேகத்திற்
வராகன் ௧- வெத்திலைச்சார் அரைப்பலத்தில்
விலக்குமாரிக் கிழங்கு தண்ணீரில் கலந்து
உதிரி அன்னத்தில் வைத்து சாற்றில் குழப்பி
கிடக்கவும் உடம்பெரிச்சல் காணும்
உடன் கறி சேர்த்து உப்பு நெய் போட்டு
கருடா சைய்து சாப்பிடவும் எரிச்சல் நின்
றால் வெந்நீரில் ஸ்நானம் பண்ணவும் கர்நெய்
செம்மையாய்ச் சாப்பிடவும்

வங்கச் செந்தூரம்

வங்கச் சின்னத்துண் குசைய்து மாம்பாலில் ஒரு
நாள் ஊறப்போட்டு மறுநாள் அந்தப்பாலில்
அரைத்து வில்லை செய்து காயவைத்து சீலைசெய்து
முக்காலெருபுடம் போடவும் செந்தூரம்

லிங்கக்கட்டு.

லிங்கம் பலம்-௧- செம்பு அரைப்பொடி பலம்-௧-
பழச்சாற்றில் நாலுசாமம் அரைத்து கவசங்
கட்டி காயவைத்து சட்டியில் குறுணி உ
மி போட்டு நடுவே வைத்து மேலே குறுணி
உமிப்போட்டு புடம் போடவும்

தாளகச்சுண்ணம்

தாளகம் பலம் ௧-௨ முப்பூ விராகனெடை ௫
இவற்றை கரந்தைச் சாற்றிலே குளிப்பித்தல்
அரைச்சு உருக்கிடவும் பொகச்சல் நின்றால்
செவ்வத்திப்பூ யிலைச்சாற்றில் முப்பூ விருக்கின்ற

அருக்கிடவும் கழுதைத்தும்பையில் நொறுக்கி
ரீகாயமாய் அரைத்து கவசம் பண்ணி சீலை
ஞ்செய்து ஏழு புடம் போடவும்
சுண்ணம் அரிசியெடை பனங்கருப்பட்டி
யில் கொடுக்கவும் - புளி தவிர்க்கவும்.

கெந்தகச் சுண்ணம்

கெந்தகம் பலம் கக மொசுக். (மரத்து) தட்டைகாளான்
கொண்டுவந்து வேரைக் கிள்ளி நொறுக்கி
சாறு பிழிந்து ஒரு சாமம் அரைத்து வில்லை
செய்து காய வைத்து பொன்னாவிரை யிலை அ
ரைத்து கவசம் பண்ணி செங்கல் நடுவே கு
டைந்து அது நடுவில் வைத்து களிமண் அ
ரைத்துச் செங்கலுக்குத் தடவி மேல் செங்
கல் வைத்து சந்துவாய் மேடை சீலை ஞ செய்து
ஏழு புடம் போடவும் சுண்ணமாகும். பனங்
கருப்பட்டியில் அரிசியெடை மூனு வேளை
அந்திசந்தி கொடுக்கவும் புளி தள்ளவும்

× மேலத்துக்கும் பவுந்திரத்திற்கும் புகை.

கோட்டு மரவட்டை பூரணம் பண்ணி, பண்
ணிவட்டை, கழுதைவிட்டை ரெண்டும் தூள்
பண்ணி சட்டிக்குப் பொத்தல் பண்ணி
நெருப்புப் போட்டு விட்டைத்தூள் போட்டு
அதன் மேல் அட்டைத்தூள் போட்டு அதன்
மேல் விட்டைத்தூள் போட்டு புகை பொத்தலி
னால் பிடிக்கவும் இப்படி மூன்று தரம் செய்யவும்

மிளகு ~~க. ஈக்கிஅரிசி~~ விராகனெடை - ௩ - லிங்
கம் விராகனெடை - ௰ - பாஷாணம் விராகனெடை -௧-
மூன்றும் கல்வத்தில் தேக அரைத்து எடுத்து வைக்
கவும் இது சுரத்துக்குச் சீதத்தில் கொடுக்கவும்
மேலத்துக்கு வாய் நீரல் குழைத்து மேனு பொசு
தி தடவும் பவுத்திரத்துக்கும் அப்படியே த
டவும்

× ரத்தவட்டைக்கு.

வீரம் விராகனெடை - ௧ - மிளகு விராகனெடை - ௰ -
கல்வத்தில் போட்டு ஒரு சாமம் அரைத்து
பணவெடை கருப்புக்கட்டியில் வைத்து அந்
திசந்தி 5 போது கொடுக்கவும் வெள்ளை சூலை
வயத்துவலியெல்லாந் தீரும் - பத்தியம் - உப்பு
முருங்கையிலையில் வறுத்துப் போடவும்

× பூரக்கட்டு.

பூரம் பலம் ௨௯ - சாம்பிராணி பலம் ௨ - சூடன்
பலம் ௨ - குங்கிலியம் பலம் ௨ - மூணும் கல்வத்தி
ல் போட்டு முலைப்பால் விட்டு அரைத்து
பூரத்துக்குக் கீவரம் கட்டி கொடுத்திவி
டவும் அப்படி இரண்டுமுறை செய்யவும்
பூரம் கட்டும்.

புண்ணு அரையாப்புக்கு.

பூரம் விராகனெடை ௩௩ புங்கம்வேர்பட்டை
சொரில்லாமல் விராகன் — ய — கின்வத்தில் பூரம்
பட்டை சேர்த்து அரைத்து அந்தப்பாளால் அரை
த்து நாதுலாங்காய் போல் உருண்டை செய்து
நிழலுலர்த்தி வைக்கவும் வெட்டை, கல்லி
பூக்கிரந்தி, லிங்கப்புத்து யோனிப்புத்து புண்ணு
அரையாப்பு யிதுக்கு உண்டை -க- புங்கம்பா
வில் புரட்டி வாயில் போடவும். மேலேயிந்
தப்பால் குடிக்கவும் மூணு நாளைக்கு கொடுக்கவும்
கடும் பத்தியம்.

காக்காய்வலிப்புக்கு.

காக்காய்வலிப்புக்குப் பச்சரிசி உமி விராகன் -க-
வெங்காயம் விராகன் — உ — ரெண்டையும் இடித்து
துணியில் பொட்டலங்கட்டி இடது நாசியில்
ஒரு துளிவிடவும் மறுதரம் வந்தால் ரெண்
டு நாசியிலும் விடவும் வராது

தீருக சுண்ணம்

தீருகசுபலம் - கஐ - நிறமுள்ளதா ஒட்டுப்புல்லா
வது சாற்றில் ரூய தடவை தொய்த்து காய
ப் போட்டுப் பார்த்தால் தும்பைப்பூ போல் மலரும்
அந்தயிலே நொச்சி காயளவு அரைத்துக் கவ
சம் பண்ணி புடம் செய்து பச்சான் புடம் போ
டவும் சுண்ணமாகும். சயத்துக்கு இந்த
த்தை அரசத்தில் மேகத்துக்கு பனங்கருப்பட்
டியில் பருப்பு யிடை அனுப்பானத்தில் கொடுக்கவும்

தீருசுச் சன்னைத் தீர்க்கு புளிதள்ளவும்.

ரசபஸ்பம்

ரசம் சிறியாநங்கைச் சாற்றில் அரைத்தால் வெ
ண்ணெயாகும் மேற்படியிலே அரைத்து நெல்
லிக்காயளவு கவசம் பண்ணி தேய்த்துணி சுத்தி
கொளுத்தி விடவும் பிரட்டப் பிரட்ட விடவும்
கருகிப் போனால் மறுபடியும் அப்படியே கொ
ளுத்தி விடவும் பஸ்பமாகும் வெள்ளியக்
க்கு - க - கொடுக்கவும்

ரசசெந்தூரம்

ரசம் பலம் - க - கெந்தகம் விராகனெடை . க -
சித்தாமணக்கு யெண்ணெ ரெண்டு மேனு துளி
விட்டு அரைக்கவும் - வெண்ணெயாகும்
கொடுவேலிப்பட்டை யெலுமிச்சங்காயளவு
அரைத்து கவசம் பண்ணி கீழே மணல் ரெ
ண்டு விரற்கடை போட்டு மேலே வைத்து
அதுமேல் ரெண்டு விரற்கடை மணல் போட்டு
அத்திவாரட்டி ஒன்றரை சாண் புடம் போடவும்
செந்தூரம் பனங்கருப்பட்டியில் பணவெ
டை வைத்து அந்திசந்தி ய போது கொடுக்கவும்
மேகம் - உக - மேகத்தூல தீரும் புளிதள்ளவும்

அயச்செம்பு

லிங்கம் விராகனெடை - ௨½ - (2½) அரசஇலைக்
கொழுந்து அரைத்து கால்படி போல் பண்ணி
அதற்குள் கொம்பரக்கு பாதிபோட்டு மேலே
லிங்கம் வைத்து மேற்படி அரக்குப் போட்டு
உள்ளிமேற்படி சட்டியில் படி (மேலேசொன் அரச
இலையால் செய்தது) வைத்து மேல்சட்டிமூடி
அடுப்பில் வைத்து கமலாக்கினி ௨ சாமமெரி
க்கவும் இந்தப்படி சாம்பலாய்ப் போனபி
றகு அந்தலிங்கம் வைத்துக்கொள்ளவும்
அரப்பொடிபலம் -௧- நவச்சாரம் பலம் -௨-
நெல்லிக்காய்ச் சாறுபடி -௨- அதில் ரெண்டும்
போட்டு சார் அண்டனவிறகு பொற்றலை
ச்சாற்றில் கெந்தகம் விராகனெடை ஒன்று உரை
த்து அதில் போடவும் அண்டனவிறகு லிங்கம்
யெல்லாம் கல்வத்தில் போட்டு அரைத்து குகைக்குள்
வைத்து மூடி குகை உருகும்படும் ஊதவும்
இப்படி இரண்டுமுறை ஊதவும் மூன்றாந்தரம்
வெங்காரம் கொடுத்து ஊதவும் செம்பு வெள்ளி
- ௰௧ - க்கு ஒன்று கொடுக்கவும்

செம்பு சுத்தி

குகைநீர் - கருங்குண்டுமணிச் சார், பழச்சார்
கொள்ளுப்பிஞ்சார் சமபாகஞ் சேர்த்து நல்லி
(செம்பு) யே சுத்தம் உருக்கிச் சாய்க்கவும்
சுத்தியாகும்.

அயச் செந்தூரம்

அயப்பொடி பலம் -க- அரிதாரம் பலம் -க.
முட்டைவெள்ளைக் கருவினுல் -அ- சாமம் அரைத்து
செவ்வாகி — ரவ்தாழி திருங்கி தேங்கா
யளவு ஜிவிக் குடைந்து அதற்குள் வைத்து சக்
கைமேடு ரு.ணு திடாரிசாணம் அரைவிரற்கனை
கவசஞ்செய்து கொடிபுடம் போடவும் செந்தூரம்
உதிரத்துக்கு நெய்யில் - குன்மத்துக்கு கொடு
வேலிப்பட்டை அண்டக்காயளவு அரைத்து பன
னை வைத்து -கா- பொழுது கொடுக்கவும் பன
ங்கருப்பட்டியில் -ய- பொழுது அந்திசந்தி பண
வெடையளவு கொடுக்கவும் - புளிதள்ளவும்.
பித்தவெட்டைக்குப் பழம் ரெண்டாயரைத்து பழம்
கக.— கிறு, பணவெடை போட்டுக் கலயத்தில்
போட்டு நெல் அவிக்கிறபானையில் வைக்கவும்
பிறகு மாடுகட்டின ஈ.ரத்தரையில் ய நாள்
புதைத்துவைக்கவும் அதுயெடுத்துப்பழம் கக
அ திண்டுசெய்து அந்திசந்தி ய-பொழுது.
வேளைக்கு ஒருதுண்டு கொடுக்கவும்-புளிதவிர
உயர்ந்த செந்தூரம் வெள்ளிநு—செம்புரு
உருக்கிச் செந்தூரம் கொடுக்கவும்

மகோதரத்துக்கு.

சீரம் விராகனெடை -க- வெத்சாரம் விராகனெடை
ய் வெங்காரம் விராகனெடை -ய- நீருக்காரம்
விராகனெடை -ய- வெடியுப்பு விராகனெடை -ய-
அடுப்புக்கரி விராகனெடை -கு- அமுர்தம் விரா-க
இதுயெல்லாம் கல்வத்தில் தேக அரைத்துக்

சொல்லவும் அக்கு, மிளகு, திப்பிலி, ஆரணத்
தில் ஆதுளங்காயளவு உண்டை பண்ணி நிற்கடு
குச் ஆரணத்தில் பிறட்டிட அந்தி சந்தி -ரு-
வேளை கொடுக்கவும் அது மேல் மோர் குடி
க்கவும் வாந்தி மலவாதிகம், புளிக்கவும்

மண்டையிடிக்கு.

அரப்பு விரைகண் .க. (கழுப்பைப் பிண்ணாக்கு.) தேக
அரைத்துத் துணியில் பொட்டணம் கட்டி நிலவண்
ணையில் ராத்திரி ஊறப்போட்டு காலமே மண்டை
ச்சைக்கடக்கி நாசியில் இரண்டுதுளிவிட
வும் இரண்டுநாளிக்குச் செய்யவும்

விரைவாதத்துக்கு.

பல்ராம் பிறணி பலம் .க. வெள்ளாக்குங்கில்
யம் பலம் -உ- ஆடன் பலம் -வ- தேக அரைத்து
மெழுகுபதமாகக் காய்ச்சி துணியில் தடவி விரை
மேல் அத்தி தண்ணீர் ஊறத்தவும் இந்தப்படியே
ஞ நாள் செய்யவும்

ரசமணி

ரசம் விராகனெடை -ரு. க்கு சிறுபுள்ளடிச்சார்
றிலைக்காட்டாமணக்குப் பால் சமபாகஞ்சேர்
த்து அதில் பூவிராகன் -ஈ- போட்டு கரைத்து
தெளிவிறுத்து ரசம் சட்டியில் போட்டு
இளந்தீ கண்டவுடன் மேலே பொட்டுப்பொ
ட்டாய்ச் சாமம் சுருக்கிடவும் - ரசமணி.

மேகரணங்களுக்கு வேது-

ஆறாத ரணங்களுக்கு இப்பை வேணிச்சார் உத்தாமணிச்சார் இரண்டையும் சமம் சேர்த்து துணி அந்தரத்தில் ௫- தரம் நனைத்து காயப் போட்டு விளக்கு விராகன் ௫ திரி பண்ணித் துணியில் போட்டு திரி செய்து பசுவின் நெய் சேர் ௨ஞு திரி கொளுத்திச் செம்மையாய் பிடா வேது அந்திசந்தி ஆறுயா. ௧௪ பிடக் கவும் கடும் பத்தியம்.

காதுபுத்தூக்கு.

அரிதாரம் பலம் ௩௪. கல்லுபூரா அதில் அக்கா ன்னீர் போட்டு தெளிவிறுத்துச் சுருக்கிடவும் பால்சாம்பிராணி பலம் . ௪- இரண்டையும் அரைத்து பேரிச்சங்காய் பிசுந்து விரைபோக்கி அதனுள் நிரைத்து நூலினால் கட்டித் தேனில் அரைமண் டலம் ~~சாப்பிடவும்~~ போட்டு வெலமே அரைமண்ட லம் சாப்பிடவும்.

பாஷாணச் சுண்ணம்

பாஷாணம் பலம் - ௧௨ வெள்ளாவியில் மேனுதர ட்டம் வைத்துக் கொள்ளவும். இந்து பொரிச்சுட் டை தோல் ௰ரு. எருக்கம்பால் விட்டு அரைத் தகவசம் பண்ணி காயவைத் து மூட்டை (௫௪-?) கவசம் பண்ணி காயவைத் து சட்டியில் வைத்து சீலமண் செய்து கிசுபுடம் போடவும் சுண்ணம். சுண்ணத்தில் கள்ளிப்பால் விட்டு அரைத்து பாஷாணத்துக் குக் கவசம் பண்ணி அடுப்பில் ஒடு வைத்துப் புரட்டித் திருகாட்டவும்

வெட்டிப் புக்கண்டால் எடுத்துயிப்படி மெனுதரச் செய்யவும் நேலரத்திரம் கவசம் பண்ணி அக்கன் நீர் பட்டி -க- கலயத்தில் பாதி போட்டு அமுக்கி மேலே பாவரணம் வைத்து மேலே நீர் போட்டு அமுக்கி சீலி செய்து முக்கா முழுப்புடம் போட அம் அன்னம் பிறகு வெள்ளி விரகன் -க- வெள்ளிமிமினி விராகன் -க- வீரம் விரகன் -க- ரசம் விராகன் -க- யிது அன்னத்தில் நெலுத்சேர்த்து முலைப்பால் விட்டு அரைத்து அந்த வில்லை பண்ணி காயவைத்து மெனு சீலி செய்து முக்கா முழும் புடம் போடவும் அன்னம் செம்பு -யகு- அன்னம் ஒன்று கொடுக்கவும்

பேதிக்கு முப்பு

கரியப்பட்டி பூநீ முட்டைக்காய் -ரு- நெருக்கு சட்டியில் போட்டு மேலே உப்பு வைத்து மேலே -ரு- காயிட்டுச் சப் போட்டு அமுக்கி சீலி -க- செய்து கோழிப்புடம் பிறகு பொடித்து அந்த உப்புயிங்கானில் போட்டு மெனு காய்ச் சார் உப்பில் பிழிந்து அண்டனபிறகு காயப் போடவும் இப்படி ரெண்டு முறை செய்யவும் கொசைவாயில் போட்டு வெந்நீர் குடிக்க கிவும் - பேதியாகும். ரெம்ப ஆனால் மோரும் சோறும் - ஆகாவிட்டால் வெந்நீர் குடிக்கவும் முக்குவாய் வுமே கதுல் மேகநீர் ததுகள் உரங்கும்

அயம் செந்நங்கள் பட – க – அதில் அண்டம் போ
ட்டுக் குழியில் வைக்கவும் ரசாயமாகத்துயிருக்கும்
தீர்த்தம் – தீர்த்தநுகம், துருசு, கெந்தி, ரசம், அரிதாரம்
வீரம், பாஷாணம் வகைக்கு விராகன் – ௧வ – அந்த
அந்த நீரை வைத்து அண்டத்திலப்பி – அ – நாள் ரவியில்
வைத்திட மை சுகு நவலோகத்தில் – யகி – க கொடுக்
கவும் –

வெடியுப்புச் சுண்ணம்

வெடியுப்புக்கு சூத்தாமணிப்பால் – அ – நாள் உரட்டு
ஆய வைத்து கல்வத்திலிட்டு அரைத்துக் கவசம் பண்
ணி சீலை செய்து முழுப் புடம் போடவும் சுண்ணம்

முப்பூ

இறுநீர் தாம்பாளத்தில் ஊற்றி வெயிலில் வைக்க
உப்பாகும் நிறுக்கப்பட்ட வெடியுப்பு கல்லுப்பு
சமபாகஞ் சேர்த்து மல சாத்தில் (?) அரைத்து
வில்லை பண்ணி உலர்த்தல் ஆயவைத்து சீலை செய்து
அ – எருவில் புடம் போடவும் – முப்பு ஆகும் –

வங்கபஸ்பம்

வங்கம் பலம் – க – நல்லெண்ணெயில் முப்பூய
ணவைடை போட்டு உருக்கி – எ – தரம் சாய்
க்கவும் தகடாய்த் தட்ட புத்திறுச்சியிலே தே
ங்காயளவு அரைத்து தகடுகடுவே வைத்து சீலை
மண்ணுஞ்செய்து கஜபுடம் போடவும் ஒரு
பணவிடை கருப்பட்டியில் – ரு – பொழுது கொ
டுக்கவும் –

வெள்வங்கபஸ்பம்

வங்கம் பலம் - கஉ - திகடாய்த்தட்டி ஆடா தொடை வேர் குடைந்து அதற்குள் வைத்துச் சீக்கை போட்டுச் சீலி செய்து மூடு புடம் போடவும் அதில் ஆகாவிட்டால் அந்த இலை அரைத்துப் புடம் போடவும்

வெட்டையுப்புச் செந்தூரம்

சிணுக்காரம் பலம் - க - குப்பைமேனித் தாளையெடுத்து இன்ன ஆடுசட்டியில் போட்டு - ரு - நாள் சூரியபுடம் போட்டு ஓட்டில் வைத்து மேற்கொல்லன் உலையில் வைத்து உருகவும் வெளுத்த உடனே எடுத்து வெட்டையுப்பு சேர் - க - உத்தாமணிச் சாற்றில் அந்தச் சிணுக்காரங் குளப்பி - அ - நாள் தோய்த்து ரவிபுடம் போடவும் அந்த இலை அரைத்து ஆடுசட்டியில் பாதி போட்டு வெட்டையுப்பு அதின் மேல் வைத்து மேலேயிலே வைத்து சீலி செய்து முன் போல புடம் போடவும் செந்தூரம். வயிற்றுவலி உப்பிசம் - பொருமல் தீரும், அக்கு பனைவெல்லத்தில் பணவெடை வைத்துக் கொடுக்கவும்.

வங்கவெட்டை

பலவேம்புச் சாற்றில் பணவெடை முப்பு போட்டு உடுக்கிச் சாய்க்கவும் வங்கவெட்டை

செம்பு சத்தி.

கோழிமுட்டை மஞ்சள் கருவெடுத்துத் தயிலம் வாங்கி அதில் வெடியுப்பு விராகன்-க- சீனக் காரம் விராகன்-க- வெங்காரம் விராகன்-க- வீரம் விராகன்-க- தைலத்தில் போட்டு ஒரு சாமம் பூரம் படுக்கக் காய்ச்சி ரசத்தோடு சேர்க்க வும் சத்தியாகும்.

செம்பு சத்தி

உப்பிலிக் கொடிச் சாற்றில் கரியுப்பு சேர்-ரு- போட்டு அரைத்து ஓட்டில் வைத்து ஒருபிடி சாண்புடம் போடவும் இப்படி புடம்-~~க்கு~~ ஒரு வரட்டி ஏத்தி -ய- புடம் போடவும் செந்தூரம் சல்லிக்குக் கவசம் செய்து கஜப்புடம் போட சத்தி

× சாரக்கட்டு.

சீனக்காரம் பலம்-க- குப்பைமேனிச் சாற்றில் உ- நாள் ஊறவிட்டு ~~தொன்னை~~ கொல்லன் உலையில் வைத்து ஊதவும் சுண்ணம் ஆகும் இந்தச் சுண்ணம் விராகனெடை-க- வெடியுப்பு விராகனெடை-க- அமிர்தம் விட்டு அரைத்து சாரம் நாலுபலம் சதுரங்கட்டாக்குக் கவசம் செய்து உளமண் பட-க- சட்டியில் போட்டு நடுவே வைத்து அடுப்பில் ஒரு சாமம் எரிக்கவும் ஆறவிட்டு கவசம் பிரித்து மறுபடி அமுதம் விட்டு அரைத்துக் கவசம் பண்ணி உளமண்ணில் வைத்துச் சாமம் எரிக்கவும் இந்தப் படி ரெண்டுதரம் செய்யவும் சேணுந்திரம்

எருக்கம்பாலால் மேற்படி அன்னம் குழைத்து
சிரக்கட்டிக்குக் கவசஞ்செய்து முன்போல
சட்டியில்வைத்துச் சாமம் எரித்துக்கொ
ள்ளவும் இந்தச் அன்னம் அரிசியெடை
முன் மத்துக் குப்பனங்கருப்பட்டியில் கொடுக்
கவும். எல்லாச் சிரக்குக்கும் அமர்தத்தில்
குழைத்துக் கவசஞ் செய்யவும் மஞ்சி போகும்
முப்பூ பணவெடை போடவும்

தாம்பூர பஸ்பம்

தாம்பிர ~~பஸ்ப~~ம்:- இத்தோண்டம் எனும்ச்சங்கா
யனை, பூசரம்பூ, துத்தியிலை எனும்ச்சங்காய
னை அரைத்து செம்பு விளக்கி வங்கம் விள
க்கின் ஈ. நல்லெண்ணெயில் முப்பூ பணவெடை
போட்டு -எ- தரம் சாய்க்கவும் இந்த வங்க
ம் சில்லிரகு போல் தட்டி அதுக்குள் சல்லிவை
த்து வங்கத்தகடு சில்லிக்கு அத்தி வறட்டையை
யிட்டு நீ௰ செய்து சாண்புடம் போடவும் நீறும்
எந்த ரோகங்களுக்கும் பசுநெய்யில் அரிசியெ
டை கொடுக்கவும் புளி தவிர்க்கவும் சகல
ரோகம் தீரும்.

பாஷாணம்

பாஷாணம் பலம் -௩௩- கரியுப்பு பலம் -க- நீனுக்காரம்
பலம் -௪- வெடியுப்பு பலம் -ஈ- சாரம்பலம் -வ- அரி
தாரம் பலம் -வ- பூநீர் பலம் -வ- இது ஆக்கும்
கல்வத்தில் போட்டு கள்ளிப்பால் விட்டு ஏகா
ய் அரைத்து ௬ உருண்டைகள் செய்து ஒரு உரு

ண்டை பாஷாணத்துக்கு கவசம் செய்து சீலை ஒன்
றுக்செய்து மணல் ஒருவிரற்கடை போட்டு அது
மேல் கட்டிவைத்து மணலால் மூட அதற்கிவர காடை
புடம் இரண்டு போடவும். அம்மா பாக்கிகளை
புடம் - ௨ - போடவும். மொகச்சல் ஒன்றால் - கா -
ர்தரம் இல்லுப்பு அண்ணும்பு - ௨ - வாசி சேர்த்துக்கா
ல்லாவும் - கா - ஃதரம் செய்யவும். வெள்ளியும்
மி ௩. - கி. குகொடுக்கவும்

தீருசுத் அண்ணம்

திருமுள்ளாட அரைத்து அதற்குள் துருசை வைத்து சீலை
செய்து காடை புடம் போடவும் பச்சை ஒன்றால்
அந்தச்சாத்திரைத்து வில்லை தட்டி ஓட்டால்
காயவைத்து மூனு சீலை செய்து காடைபுடம் போட
சுண்ணம். அந்தச் சுண்ணம் இரசம் ௰க்கு ஒ
ரு போட்டு அரைத்தால் வெண்ணெயாகும் இது
பொன் ஊமத்தங் காய் குடைந்து அதற்குள் வைத்து
கோழிபுடம் போடவும் இறுகிப் போகும்

பொன்மாத்து ஓசை (தென்டம் என்று காட்டது)

பொன் காவி வாய் நீரால் (குழம்பி) பொன்னுக்குக்
கவசம் செய்து - ௫ - ௫ - புடம் போடவும்

தங்கபஸ்பம்

தங்கம் விராகனெடை - க - ராவிக்கொண்டு முள்ளு
க்கீரை சமூலம் பிடித்து அந்தச் சாற்றில் ஒவ்வொ
மம் அரைத்து வில்லை தட்டால் காயவைத்து சீலை
மண்ணுஞ்செய்து முழுபுடம் போடவும் நீறிப்போகும்.
இது அரிசியிடை நெய்யில் மூணுபொழுது கொடு

தாது விருத்திக்கும் அன்ன தோசத்துக்கும் கொடுக்கவும்

திருசமெழுகு.

திருசு விராகனை உ-இ பேய்க்குமட்டிக்
காய்க்குள் வைத்து சாணயிரத்தில் - எ- நாள்பு
தைத்துவைக்கவும் அதையெடுத்து பெரிய சீசா
வில் ரசக்கட்டை அதற்குள் போட்டு கேசரிநீர்
விட்டு பிறகு போட்டுக் காத்தாடா தயிடத்தில் அதை
மண்டலம் வைத்தால் கேசரிநீர் விட்டு பிறகு
போட்டு காத்தாடா தயிடத்தில் அரைமண்டலம்
வைத்தால் மெழுகு ஆகும் வெள்வங்கம் விழுப்
பையெண்ணெயில் மேருதரம் அத்தி செய்த வெள்
வங்கம் அ- மெழுகு ஒன்று கொடுத்தால் நீர்வாங்கும்

அயச்செம்பு

அயத்துக்கு குன்றாமணிக் கிழங்கு அரைத்து அயக்கம்ப
த்திக்கு ரசம் செய்து நீ கி-செய்து காடைபுடம் போ
டவும் செம்பு

ரசவெண்ணெ

இறுகுறிஞ்சான் சாத்தில் ரசத்தைப் போட்டு சூரி
யபுடம் ந-ய நாளிகை வைக்கவும் வெண்ணெ-

செம்பு (வெண்டாம் [illegible])

இருப்புக்கத்தாளிக்கு செம்புக்கம்பி சொருகி
ந-ய, நாளிகை வைக்கவும் பிறகு செம்பு - உ-
தாய்க்கு - சேர்த்து உருக்கவும்

அயச்செம்பு - (ஸ்ரீ ... பாஸ்கல்)

அயத்துக்கு கோழகுண்டாம்பூ? மருதாணி விதை
சமபாகம் அரைத்து அயத்தகடு காசு கனம்தட்
டி கவசம் பண்ணி நீடு மேனுஞ்செய்து குக்குட
புடம் போடவும் செம்பு

செம்பு (சரியானவை) (வேலை)

சல்லி - நடை-க்கு நெல்லிச் சார், சீனக்காரம்
புளியிலைச் சார் கறியுப்பு நாக்கட்டான் சார்
சுண்ணாம்பு, புங்கம்பால், பூநீறு, வேங்கில் குருத்து
சார், வெடியுப்பு — சர்வகை படி.அ - சரக்கு
விராகன் நவ ஒவ்வொரு சார் ஆறிய புடமாய்
வைத்துச் சார் அண்டனபிறகு அந்தச் அண்டன
சரக்கு சல்லியெல்லாம் கவசம் பண்ணி முழு
புடம் போட்டு எடுத்து அந்த உப்பு மேனு
பங்கு பண்ணி மூனுதரம் ஆனுபங்கு பண்ணி உருக
ப் போது கொடுத்து ஊதியெடுத்துக் கொள்ளவும்
சேர் - வக = ?
பிறகு பித்தளை — செம்பு பித்தளை, நவச்சாரம் வீ-ரு
சீனக்காரம் வீ - ரு, கடல்நுரை வீ, ரு, ரசம் வீ-ரு
கறியுப்பு விராகன், -ரு - வில்வம் பூச் சாற்றிலரை
த்து கவசம் பண்ணி காயவைத்து மேற்படிப்பட்
டை அரைத்துக் கவசம் பண்ணி முழு புடம் போட
வும் - பித்தளை செம்பு.

பித்தளை வெள்ளை (சரியானவை வேலை)

பித்தளைக்கு வில்வம் பட்டை அரைத்துக் கவசம்
பண்ணி முழு புடம் போடவும் பித்தளை வெள்ளை
பித்தளைச் செம்பு - எ - சல்லிச் செம்பு - ந -
வெள்ளி. ரு - இதையெல்லாம் உருக்கிக் கண் விட்டாக்
போது தங்கம் வீ-ரு, ரசம் வீ-ரு கொடுத்து ஊதியெ

ருத்துக்கொண்டால் -கூ- திட்டம்

சீர்வெல்லிக்கிழங்கு பல-ரு- கோரைக்கிழங்கு
கோரைக்கிழங்கு-பல-ரு குறட்டை ஆகு பலம்-க-
நாகுவலோ- வேர் பலம்-க- கண்டங்கத்தரிவேர்
பலம் -க- பிரப்பங்கிழங்கு பலம் -க- அமுக்கரா
கிழங்கு பலம் -க- நிலப்பனை கிழங்கு பல -வ- பற
ங்கிப்பட்டை பலம்-ஶ- திப்பிலி பலம் - க-
அக்கு பலம் -க- மிளகு பலம் -க- மல்லிவிரைகள் -எ-
சித்தரத்தை விரைகள் -எ- கோஷ்டம் விரை -எ-
லவங்கப்பட்டை விரைகள் -எ- நாகசெபத்திரி
விரைகள் -எ- தான்றிக்காய் பலம் -க- வாய்விளங்
கம் பலம் -க- மாசிக்காய் பலம் -க- தேவதாரம்
பலம் -க- இருநகப்பூ பலம்-க- சடன் விரைகள்-க-
வெட்பாவேர் விரைகள் -ரு- கூகைநீர் விரை -ரு-
விளாமிச்சம் வேர் விரை -ரு- அதிமதுரம் பலம் -க-
இலம்பு பலம்-க- ஏலம் பலம் -க- அதிவிடயம் பலம்-க-
ஜாதிப்பத்திரிபலம் க- ஜாதிக்காய் பலம் -க- முந்திரி
கை பலம்-க- பேரீச்சங்காய் பலம் க- ஆவின்
நெய் சேர் -கவ- யெதி மேல்லிரீ சமேலங்கொண்டு
அரம்பு பலம் -உ- பூண்டு பலம் -உ- கூடப்போட்டு
யிடித்து ஆமணக்கெண்ணெயில் கலந்து ஆரி
யபுடம் வைக்கவும் தேகு கண்டால் அமா
வாசைக்கு முதல்நாள் பின்கொக்கு குத்தகுத்தயா பேதி
க்குக் கொடுக்கவும். மறுபடி பௌர்ணமிக்கு
முதல்நாள் கொடுக்கவும் இப்படி இரண்டுதடவை
கொடுக்கவும் பத்தியம் உப்பு புளி தவிர்க்கவும்

துப்பு - கரு.

(இளை சரி யால்லை)

பூநீர் படி - க - பனி தண்ணீரில் கரைத்து தெளிவிறுத்
துக் காய்ச்சி நீர் அண்டாமலிறுக்கு துணியில் போட்
டுப் பிழிந்து அதையெடுத்துக் கொள்ளவும் மறுபடி
அக்கினிப் பூவையில் காய வைத்து இப்படி - ய - தரம்
காய்ச்சவும் பிழிஞ்ச துப்பு யிதுவும் ஒன்றாகச்
சேர்த்து தாழிச்சாத்தில் அரைத்து ஓட்டடல்வை
த்து அரைக்காச்ரல் காய்ச்சி கரு - றை தாண்
புடம் போடவும் இப்படி ய தரம் போடவும்
கொடுங்காரச் சுண்ணமாச்சு அந்தச் சுண்ணம்
எந்தச் சரக்குக்கும் உமிழ்நீரில் அரைத்து கவசம்
பண்ணி எந்தச் சரக்குக்கும் எந்த மேனிகையோடது
மேல் கவசம் செய்து புடம் போடவும் நிற்கும்
குரு சகாயம்

விடாத சுரத்துக்கு

நாயுருவி வேர், கழற்சி விதை சமபாகம் வெந்நீ
ரில் மூனு வேளை கொடுக்கவும் புளி தவிர்க்கவும்

அயச் செம்பு (இளை சரி யால்லை)

அயத்தகடு நெல்லிப்பட்டைச் சாற்றில் பழுக்
கக் காய்ச்சி அந்தச் சாற்றில் - ய - தடவை
தோய்த்து உடனே ராவி பலம் - கக - நீறுக்காரம்
பலம் நீறுக்காரம் பலம் - ருக -, - அ - பங்கு பொன்னி
பங்கு - கக - பழம் - க - இதன் சாற்றிலரைத்துக்
கசுவிடவும் இப்படி - அ - தரம் செய்யவும்
மறுபடி துருசு பலம் - உக -, ச - பங்கு பண்ணி
பங்கு - கக - பழம் - ரு - சாத்தில் போட்டு
அரைத்துக் கசுவிடவும் அயம் - கக -

வாலை ரசம் - க - வெங்காரம் பலம் - உ, பூரம் பலம் உ, இதுகளையும் சேர்த்து அரைத்து சிலையில் வைத்து மூணு தரம் உருதவும் செம்பு இந்தச் செம்பு மேலப் பூசி குழித்தயிலத்தில் பழுக்கக் காய்ச்சி -ய- தரம் தோய்க்கவும் இன்னும் வெள்ளி -எ- செம்பு - ரு - சேர்த்து உருக்கவும்

வாலை ரசம்

கொடிவேலி சமூலம் இடித்து ஒரு தோண்டிக் குள் பாதி போட்டு அதன் மேல் லிங்கம் தூள் பண்ணிப் போட்டு மேலே மேல்படி தூள் போட்டு மேல் தோண்டி மேல் மூடி சீலைமண் செய்து கமலாக்கினி சாமம் போடவும் ரச மேலே யேறி நிற்கும்.

வெள்வங்கம் நீர் வாங்க.

வெள் வங்கம் உருக்கி சிறுகீரைச் சாற்றில் மூன் றுமுறையும், திருகுகள்ளிப்பாலில் மும்முறையும் விட நீர் வாங்கும் அதேபிரகாரம் வெள்ளைக் கண்டங்கத்திரிச் சாற்றில் -ரு- கா- முறை உருக்கிச் சாய்த்து அவ்விதமிற்றுனே கவசமிட் டுப்புடமிடவும்

அயச் செம்பு

அயத்தரப் பொடிதனை, ஒரு நாள் முழுமையும் எலுமிச்சம் பழச் சாற்றில் ஊறப் போட்டுத் தேன் வசியல் பொடியை மாவாக்கி கலப்பைக் கிழங்கை அரைத்து வெங்காரமும் மாவாக்கி முன்னா றியிருந்த அரப்பொடியை சுத்த ஜலத்தால் -ரு- கா

நன்றாய்
முறை தவறி சொன்ன மேவகையறைப் புற்றவை
கிளா பிசறி குகையில் வைத்து நன்றாய், எ-அ-
நீர் விமணஞ்செய்து கொல்லனுலையில் உருதியெடு
த்து வெள்ளி. எ-ல் ஒன்று அல்லது அ-ல் ஒன்
று கூட்டி உருக்கியபின் தாய் சேர்க்க வயநாக

இரசமெழுகு.

நெல்லிக்காய்க் கெந்தகத்தை ஒரு பாத்திரத்தில்
ஆட்டுப்பால் வைத்து அதன் மேல் வேடுகட்டி
யாவது அல்லது இறுதுவாரமுள்ள தட்டாவது
இவட்டலானால் ஒரு தட்டில் கிளோட்டுதை
புண்டாக்கி கெந்தக முருகச் செய்யவும் தட்
டலானால் கெந்தகத்திற் படாமல் அதைச்சுற்றிலு
ம் புண்டாக்கி கெந்தக முருகி அடியிலிருக்கும்
பாலில் விழச்செய்யவும் இந்தப்படி எ-முறை
கெந்தகத்தைச் சுத்திசெய்து வெள்ளியிற்கொடு
த்து வெட்டையாக்கியதை இரசத்திலிட்டு
உமிதீக்கில் வைக்க மெழுகாம் அதைப் பிரி
ந்தெடுத்து குகையிலிட்டுருக்க வெள்ளியாம்.

கருவங்கச் சுண்ணம்

கருவங்கத்தையே ஒரு தரம் உருக்கி இலுப்பை
(ஒரு தரம் அத்தசலத்தில் உருக்கிச் சாய்த்து)
எண்ணெயில் சாய்த்து சித்தகடாகத் தட்டி பூதவி
ருட்சம் பட்டையை யிடித்து ஓட்டில் வைத்து
அதின் மேல் கருவங்கத் தகட்டை வைத்து அதி
ன் மேலும் இடித்த பட்டைகளை வைத்து ஒரு ஓட்டை
யே மூடிச் சீலைசெய்து கஜபுடம் போடச் சுண்ணமாகும்

கருவங்கச் சுண்ணம் வேறுமுறை

கருவங்கத்தை யிலுப்பை யெண்ணெயில் ஒருதரம்
அத்தி செய்து ஒருதரம் அத்த சனத்தில் உருக்
கிச் சாய்த்து வயல் நண்டுகளைக் கொண்டுவந்து
யிடித்து தோண்டியில் போட்டு அதில் வங்க
த்தைத் தகடாக்கி வைத்து ஒருமேடை யெருமண்
சீலி செய்து புடம் போடச் சுண்ணமாகும்

வேறுமுறை

கருவங்கத்தை கேசரி நீரில் நாலைந்து நாள் ஊறப்
போட்டு பதினொரு விசை இலுப்பை யெண்ணெ
யில் உருக்கிச் சாய்த்து சிறுசெருப்படைச் சாற்
றில் வருக்கிச் சுண்ணமாகும் குகையில் கிரிகை
வளையல் தூள் பண்ணி அடியில் போட்டு அதன்
மேல் சுண்ணத் தூள் போட்டு அதன் மேல் செம்
புச் சல்லியை வைத்து மேலும் சுண்ணம் போட்டு
அதில் மேல் கிரிகை வளையல் தூளும் போட்டு உரு
க்க வயசு - கா - செம்புச் சல்லியை உருக்கையில்
முன்னே நாகை மரத்தின் பிசின் கொடுத்து பின்
னே கருவங்கச் சுண்ணங் கொடுக்கப் பழுக்கும்

அயச்செம்பு

அயத்தின் அரப்பொடியைக் கரியுப்பில் ஒருநாளும்
எலுமிச்சம் பழத்தின் சாற்றில் ஒருநாளும் சப்பா
த்துக் கள்ளிப்பழச் சாற்றிலும் ஊறப் போட்டு
ஒரு குகையில் அரப்பொடியைப் போட்டு அதி
ன் மேலந்தந்தூரப் போட்டு அதின் மேலரப்
பொடியைப் போட்டு வெண்காரம் போட்டு
மேல் ஒரு போட்டு சீலை செய்து குகை உருக்
கியெடுக்கப் புத்தாண் சோறாக இருக்கும் அ
தையெடுத்துக் கல்வத்திலிட்டு அரைத்து

ஆம்பலக்கடுவிவிட்டு மறுபடி வெங்காரங் கொ
டுத்து உருக்க மணிபோலாடும் வெள்ளிரசம்
செம்பு-க- மாகச் சேர்த்து உருக்கவயசு-கா-

கெந்தகச் செம்பு

செம்பை ஊறி கோழிக்கு கொடுத்து அதின்
மலத்தையெடுத்துப் புடம் போட்டு செம்பு எடு
த்துக்கொண்டு கெந்திவீரம் கண்-கி-, கல்லுப்பு வீ
ரம் கண்-கி- இது இரண்டையும் நிம்பிச்சலத்
தால் அரைத்து ஒருபுடம் போட்டுக் கொண்டு
அந்தக் கெந்தியை எடுத்துக் குகைக்குள் போட்
டு அதின் மேல் செம்பு அரப்பொடியைப் போட்டு
இரண்டு வெங்காரக் கட்டியைப் போட்டு உருக்
கி அருணநிறச் செம்பாயிருக்கும்.

துருசுச் சுண்ணம்

கல்லுப்பு பலம்-கி-, வெடியுப்பு பலம்-கி-, கருவங்
கம் ஒருபலத்தை உருக்கிக் கொண்டு உருக்கு
முகத்தில் அரைப்பலம் ரசத்தைக் கொடுத்து மூடி
த்து எடுத்துக்கொண்டு எல்லாத்தையும் கல்வ
த்தில் போட்டுக் கொண்டு நிம்பிச் சலத்தா
லரைத்து மூணு தரம் போட கருங்காரச் சுண்ணமாம்
ஒருபலந் துருசுக் கட்டியை நல்லெண்ணெயில் தோ
ய்த்து மேற்படி சுண்ணத்தில் பிரட்டி ஒரு
விறட்டி புடம் போடச் சுண்ணமாகும்

வீரமெழுகு.

வெடியுப்புபலம்-க- உருக்கிக் கொண்டு தண்
ணீராயிருக்கும்போது நிம்பிஜலத்தை வெறு
க்கிவிட்டும் குத்திக் கொண்டிருக்கிறது அப்பால்
அதையெடுத்துப் பீங்கானில் போட்டு வெயிலில்

காயவைத்து வேறொரு பீங்கானில் ~~போட்டு~~ கல்
லுப்புபலம்-க-, பூனீர்பலம்-க-, இது ரெண்டை
யும் நீர்விளாவத்திரல் கரைத்து தெளிவிறுத்து
தெளிவு ஜலத்தை வெடியுப்பில் குத்திக் குத்திவெ
யிலில் பத்துத் தரம் வைக்கிறது அப்பால் அதை நெ
வச்சாரத்துக்கு கோழிமுட்டை வெண்கருவால்
அரைத்துக் கவசங்கட்டி ஒருவிறுட்டியில் பு
டம் போட சாரம் கட்டிப் போகும் அந்தச்
சாரத்துடன் சமனிடை பத்தைச் சாரம் சே
ர்த்து அரைத்து பீங்கானில் வைத்து பனியில் சா
ய்த்துவைக்க செய நீர் யிறங்கும் அந்தச் செய
நீரில் வீரத்தைத்துவைத்து ஆதபனில் வாட்டமெழு
காகும் அதை வெள்ளியில் பத்தரையில் கொடுக்
க வய அபத்தாகும்.

சாரக்கட்டு.

நவச்சாரம் பலம்-க-, வெடியுப்புபலம் - க-, கறி
யுப்பு பலம்-க- இரண்டையும் சரிஎடை எடுத்
துக் கிணத்துத் தண்ணீரில் அரைத்து வில்லை தட்
டிக் காயவைத்து மணமுள்ள என்னையமு
னையில் வைக்க(?) ஒருபுது ஓட்டில் வைத்து
இருகாமல் வெளுக்கும்படும் அறுக்கம் கொ
டுத்துமெடுத்து ரசம் விராகனெடை -க- க்கா
லது -ய- க்காவது சாரம் கொடுக்கவும் நல்
ல தரிகை வெள்ளிமாத்தாகும். சிவமயம்
ரசம் விராகன் -க- விட்டுக்கு குபோட்டு உருக்
கவும்.. செப்புடிபுது ஓட்டில் வைக்கும் போது
அரிதாரங் கொடுக்கவும்.

தாளகம் பலம்-க- கருப்புக்கொடிவேலி அரைத்து
வேரை அரைத்து தாளகத்தின் மேலே கவசங்கட்டி
அதன் மேல் ஏழுசீலை மண் செய்து ஒரு கஜபுடம்
போட்டுயெடுத்துக் கொள்கிறது. மேற்படி தாள
கபஸ்தி பழச்சாற்றில் -௩- நாள் ஊற வைத்து எடு
த்துத் தேய்த்துக் கழுவிக் கொள்ளவும்

ரசமணி

பழந்திண்ணி வவ்வால் வாயில் ரசத்தைப் புகட்டி
ஒரு சட்டியில் இரண்டு படி கறியுப்பை கொட்டி
அதின் பேரில் வைத்து அதின் மேலும் ரெண்டு
படி உப்பைக் கொட்டி ரெண்டு படி வாகையி
லைச் சார் இரண்டு விரல் கடை நிற்கும்படியா
கவிட்டு சீலை மண் செய்து ரெண்டு சாமம் எரிக்
க மணியாகும் அதை வெள்வங்கத்திற்குக் கொ
டுக்க நீர் வாங்கும்.

கெந்தக மெழுகு.

கெந்தகத்தைக் கற்றாழையைப் பிழிந்ததிற் செலுத்தி
சூடி நூலாற் கத்தி தேங்காயில் டோலிக் கட்டி
இரு சாமம் யெரிக்கவும் ஆறவிட்டு எடுக்க.
மெழுகாம் அத்தி செய்த தாம்பிரத்துக்குக் கொ
டுக்க உத்தமமயது-

62ம் ஏட்டில் உள்ள ரசமணியையே
63ம் ஏட்டிலும் கூறியுள்ளதால் எழுதவில்லை.

ரசம் நீர் வாங்கி.

கரு ஊமத்தைச் சாற்றில் ரசத்தை விட்டு அரைத்
து குகையில் விட்டு குகை மூடி ஒரு விராட்டியில்
புடம் போட ரசம் நீர் வாங்கும்

=

தூரிஞ்சி ரசத்தை விட்டு பாஷாணத்தை அரைத்து செப்புக் கிண்ணத்தில் போட்டு மேலேயும் செப்புக் கிண்ணத்தால் மூடி சீலை செய்து -ந- வரட்டியில் புடம் போடவும் அத்தியான செம்புக் கொடுக்கப் பத்துக் கொன்று

பாஷாணம்

கோக்க வெள்ளியினால் கிண்ணம் செய்து மேல்பட்ட கிண்ணத்தில் பாஷாணம் விராகனை -ந- வீரம் விராகனை -ந- மேற்பட்ட சரக்கைக் கல்வத்திற் போட்டு தைவேளைச் சாற்றில் - வெள்ளைப்பூத்த - ரசத்தில் அரைத்து மேற்பட்ட கிண்ணியில் போட்டு சீலை செய்து கஜபுடம் போட்டு செம்பு பத்துக்கொன்று கொடுக்க நோய் மாத்திரமாகும்.

வெண்பொன் வேலைக் கெவுரி

ஒருபலம் கெவுரி செங்கற்றாழைப் பாலிற்றுவைத்து உளுத்த மாவில் வைத்து மேலே அயச் சட்டியில் கருப்புக் கட்டை போடாத நல்லெண்ணெயிற் பொரிக்கப் இருபத்தோர் தடவை செய்யக் குரு சித்தியாம் அதை வெள்வங்கம் -ரு-, இரசம் -ரு- ஆக [illegible] குரு ஒன்று கொடுத்து ஆண்புடமிட்டெடுத்து ஆணப்பாலில் சாய்க்கவும்

வெள்ளைப் பாஷாணம்

பூரசம் பட்டை, மயிரும் சமமாகச் சேர்த்துக் குழித் தயிலம் வாங்கி ஒருரி (ஓர் உரி) தயிலத்தை வெள்ளைப் பாஷாணம் ~~ஒருகொட்டைசல்~~ ஒருதோலா அத்தி செய்து பலம் -க- அடுக்கிக் கொடுத்து செப்புக் குகையிலிட்டு அ- சீலை செய்து -கா-ன ருவில் புடம் போட களங்கமாகும் அதை [illegible] இரும்புக் கரண்டியிலிட்டு

ஒருபிண்ணி நெய்யிலிட்டுச் சுருக்கிடவும்
எடையுக்கு ஆகும் அம்மையுகை வேதையில் -ய- க்கு
ஒன்று கொடுக்கவும். உத்தமம்.

கெவுரி

கெவுரி பலம் -கி- குடைவெட்டைப்பூண்டான் (குடையோ
ட்டைப்பூண்டு) -யக- நாள் சுருக்கிட்டு தூரச்சீலை
அத்தி ஆவாரம் பூவிடைத்து கட்டைக்குக் கீழ்மே
லும் போட்டுச் சட்டிமேடை சீலை செய்து ஒரு
சாமம் எரிக்கவும். மெதுரும்பு கலிதின மாத்திரத்
தில் எடுத்து வெள்ளி -ந- திரமிரம் -உ- இவ்வைத்
தும் மேற்பட குரு ஒன்று கொடுத்துருக்க உத்தமம்

கெந்தகமெழுகு.

இது 42ம் ஏட்டின் பின் பகுதியில் உள்ளது தான்
ஆகையால் எழுதவில்லை-

வேத வேலை.

சொக்கவெள்ளி, யிரும்பு கிண்ணம் செய்து மேல்
பட கிண்ணத்தில் பாவுராணம் விராகனெடை -ந-
வீரம் விராகனெடை -ந- ரசம் விராகனெடை -ந-
இந்த சரக்கைக் கல்வத்திலிட்டு வேலாச்சாற்றில்
(வெள்ளைப்பூ) ரசத்தில் அரைத்து மேற்படகி
ண்ணத்தில் போட்டு நீறு செய்து கெசபுடம் போட
எசம்பு -ய- க்கு ஒன்று கொடுக்க ரூபாய் மாத்தாகும்

ரசம் நீர் வாங்க.

63ம் ஏட்டில் உள்ளது.

முத்தின ஈ இக்கம் வேர் கொண்டு கருவி அதின் பட்டையெடுத்து நீவி ரு-கொட்டைப்பாக் குநீவி யிடைக்கிடை சேர்த்து வெத்தி உடலு க்கு அண்ணாம் புதடவி காலமே ஒரு ஒன்னர் யெச் சிதுப்பாமல் கொஞ்சம் கொஞ்சமாய் இவ்வாவு மதிங்க வும் இப்படி மூணுநாள் திங்கவும் புளி தள்ளவும் கடிசேர்வா நெய் சாப்பிடவும் பிற கு ஈ-நாள் போய் இந்தப்படி மூணுநாள் சாப்பி டவும் இந்தப்படி மூணு தடவை சாப்பிடவும் மேகநீர் அண்டநீர் வாங்கும்

மேகநீர் அண்டநீர் வாங்க.

திப்பை மேனிகொண்டுவந்து அதில் மிளகுபூண்டு சீரகம் மல்லி மிளகாய் உப்பு யிதுகள் சேர்த்து நொக்கதங் காயளவு அரைத்து - உ - பணியாரம் சுட்டி உளத்தின யெண்ணையில் வறுத்து மசி ந்தட்டி குழம்பு வைத்து அந்தி சந்தி சோ த்துடன் சாப்பிடவும் இப்படி மூணுநாள் செய்து சாப்பிடவும் இச்சாபத்தியம் மேகநீர் அண்ட நீர் வாங்கும்.

பஞ்சலவண உப்பு

பஞ்சலவண உப்பு வகைக்கு பலம் ரு - முள்ளங் கி சாற்றில் - ரு - சாமம் அரைத்து வில்லு பண் ணிக் காயவைத்து காயவைத்து ஓட்டில் வைத்து வறுவாய் சீலைசெய்து முழுப் புடம் போடவும் இப்படி இரண்டுதடவை போடவும் பணவி டை அனுப்பானத்தில் கொடுத்தால் குன்மம் உஷ்ணவாய்வு அஜீரணம் மாந்தம் இதுகள் தீரும் யிச்சாபத்தியம்.

சீனக்காரம் பலம் கி.கி: இதுதும்பையில் அரைத்துக் கவசம் பண்ணி வெயிலில் ஒரு நாள் காய வைத்து பிறகு அதின் மேல் வேப்பங்கொழுந்து அரைத்து அதின் மேல் கவசம் செய்து மறுநாள் காய வைத்து அதின் மேல் சீலை செய்து காயவைத்து முழுப்புடம் போடவும் பஸ்பமாகும் அரிசி யெடை அனுப்பானத்தில் கொடுக்கவும் குன்மம் மேகம் பெருவியாதிகள் தீரும் யிச்சாபத்தியம்

வங்கவெட்டை வேதிக்க.

வங்கத்துக்கு கஞ்சா சாற்றில் -௭- தரம் உருக்கி சாய்த்து பிறகு -தோண்டிப்பூ- கூ௰ அரைத்து வங்கத்துக்குக் கவசம் செய்து ௩ புடம் போட வெட்டையாகும்.

வேதிக்க.

பீர்க்கவிரை ௰௧: பசுவின் பால் சேர்-௫-ல் அரைத்துக் குடிக்கவும்.

அயபஸ்பம் — அயநெய்

அயம் பயத்தங்காய் மொத்தம் கம்பி நீட்டி சரக்கி கொண்ணைகாயில் செலுத்தி ௪௰௫. (45) நாள் அந்த மரத்திலேயே வைத்து பிறகு அந்தக் காய் கொருபுடம் போடவும் பஸ்பம். (அயபஸ்பம் பலம் ௧௧) புளியாரைச்சாறு பழச்சாறு சமபாகம் விட்டு மை போல-௰௨- சாமம் அரைத்து பிறகு நெய் விட்டு அரைத்து கரிக்கொண்ணை விறகினால் மூலிகைச் சாரங்கள் படும் எரிக்கவும் பிறகு அந்த நெய் வடித்து கொண்டு காசிடை கொடுக்கவும். பாதிப்ப யாரு நெய் பால் கறி சாப்பிடவும் இச்சாபத்தியம்.

திருசெருப்படி கொண்டுவந்து தண்ணீர் விட்டு நன்றாய்க் காய்ச்சி அலசி அந்தத் தண்ணீரில் றுத்து மோருக நீர் காய்ச்சி (மோருக?) அதில் ஊறத் தினை எண்ணெ சேர்-வ- விட்டு இப்படி-ந- நாளைக் குக் கொடுக்கவும் குன்மம் தீரும்.

ரத்த வெட்டை ~~குன்மத்துக்கு~~.

நல்லெண்ணெ அயம்பாய் சேர்-ரு- நீராகாரத் தில் ஊறலில் ஒரு பழம் பிழிந்து காலை மேலேணு நாள் குடிக்கவும். தீரும்-

குன்மத்துக்கு.

வீரம் விராகன்--உ- திப்பிலி விராகன்-சு- பூராகு விராகன்-ரு- இது மூணு சரக்கும் வெட்டநல்ச் சார் விட்டரைத்து மறுபடி தேன் விட்டு ஒரு சாமம் அரைத்தவும் மெழுகு ஆகும் இந்த மெழுகு நாரத்தங்காய் பிரமாணம் உண்டை பண்ணிக் கொடுக்கவும் குன்மம், வயத்துவலி, சுரம், வாய்வு தீரும்

அயமக்கினி

பூரம் வி-உரு- லிங்கம் விராகனை-உ- வீரம் விராகனை-ரு- கெந்தி வி-ரு- ரசசெந்தூரம் விராகனை-ரு- ஆக ஐந்தும் சேர்த்து அரைத்தச் செந்தூரமாகும்.

வீரமெழுகு

வீரம் விராகனை-சு- பூரம் விராகனை-உ- லிங்கம் விராகனை-க- ஆக-எ- க்கும் சூநீர் -எ- ஆக அரக்கு-பலசு-த் முருங்கைப் பூசார் விராக ன்-ய- வெங்காயச் சார் விராகன் ய இந்தச் சரக்கை சட்டியில் விட்டுக்கொண்டு இந்த சரக்கெல்லாம் பொடி பண்ணி வைத்துக் கொண்டு

இந்தச்சார் நாலிலொன்றுவத்தின உடன் இடுத்தா
ப் போட்டுக் கிண்ட மெழுகுபதமாகும் போது தேன்
விராகன் - உ - விட்டுக் கிண்டியெடுத்து டப்பியில்
வைத்துக்கொள்ளவும் அரிசியிடை[x] (குன்றிகட்டு) குன்மத்துக்
கு இஞ்சிச்சாற்றில் பணவெடை கொடுக்கவும் பித்த
பாண்டுவுக்கு மல்லிக் கிஉழாயத்தில் பணவெடை
கொடுக்கவும் ஜன்னி தோஷத்துக்கு தேனில்
கொடுக்கவும் சுரத்துக்கு அரைபணவெடை கொடு
க்கவும்.

அப்பிரகச்செந்தூரம்

அப்பிரகம் விராகனெடை - ய - அரப்பொடி விரா
கனெடை - ரு - கற்பூரம் விராகனெடை - ரு - இது
மூணும் அம்மியில் போட்டு நெட்டையிலிச்சாறுவி
ட்டு மைபோலரைத்து வழித்து க்கல்வத்தில்
போட்டு திருநீற்றுப்பச்சையிலைச் சாறுவிட்டு
ஒரு சாமம் அரைத்து அம்மியோடே காயவைத்து
மாதுளையிலைச் சாறுவிட்டு ஒருசாமம் அரைத்து
வில்லை தட்டி அகலில் வைத்து காயவைத்து மேலகல்
மூடி - எ - சீலைசெய்து கெஜபுடம் போட்டுயெடுத்
து மறுபடி கற்பூரம் விராகனெடை - க - சேர்த்து
மாதுளையிலைச் சாறுவிட்டு ஒரு சாமம் அரைத்து வில்
லை தட்டி முன் போலே புடம் போட்டு இப்படி ரு
புடம் போட்டுயெடுத்துக்கொள்ளவும் வேளைக்கு
ஒருபணவெடை வெண்ணெ, நெய், சீனியிதுகளி
ல் இரண்டுநேரம் கொடுக்கவும் மேகம், நீரிழி
வு, நீர்க்கடுப்பு, பெரும்பாடு, தேகம் (தாகம்) வாந்
திகள் உட்டிணம் புயெரிவு, கைகால் எரிவு, பித்தவா
யுவுகள், மேலக்கடுப்பு கெர்ப்பிணிகளுக்குவயிற்றுவ
வயத்தளைவு இதுகள் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

திருவர்ண அப்பிரகச் செந்தூரம்

அப்பிரகம் சேர்-கஉ- கறியுப்பு பலம்-க- கூட்
டிப் போட்டு, மாதுளையிலைச் சார் விட்டு அம்மி
யில் மைபோலரைத்து அகலில் வில்லை தட்டி
க் காய வைத்து பிறகு மேல் மூடிச் சீலை செய்
து கஜபுடம் போடவும். மறுபடியும் உப்புப்
போடாமல் இலை அந்தச் சாறுவிட்டு -உ- புடம் போ
ட்டு எடுத்து ஒரு பீங்கானில் வில்லையைப்
பொடிசெய்து தண்ணீர் விட்டுக் கரைத்துத்
தெளிவிறுத்து தான் முன் சேர்த்த உப்பு கரை
ந்து போம். மறுபடி மையான் தகரைச் சாறுவிட்
டு அரைத்து முன் போல் மூணு புடம் போட்டு.
வைத்துக்கொண்டு வேளைக்கு ஒரு பணவெடை
நெய்யில், தேனில், வெண்ணெயில், கற்கண்டு
ப் பொடி சர்க்கரையில், சீனியில், இரண்டு நே
ரம் கொடுக்க க்ஷய ரோகம், ரத்த க்ஷயம், ர
த்தவாந்தி, வாய்வு, மேகம், அஸ்திசுரம், மேக
சுரம், நீர்க்கடுப்பு, கைகால் எரிவு, இதுவெல்லாம்
தீரும். இச்சாபத்தியம்.

வெள்ளிய பல்பம் (ரூபால் ய போடவில்லை)

பழம்பாசியிலை அரைத்து தேங்காயளவு விகுதில்
அதில் வெள்ளியம் பலம்-உ- தகடாய் தட்டி துண்
டு துண்டாய் நறுக்கி அந்த உருண்டையிலே
சொருகி மேல் சீலை செய்து கஜபுடம் போடவும்
நீறும். ரோஜாப் பொடி போலிருக்கும் அதிலாவை
யும் தள்ளிப் போட்டு திருஅம்மான் பச்சரிசிச்
சாற்றில் அரைத்து ஒரு புடம் போட்டு எடுத்
துக்கொண்டு முன் சாஸ்திரத்தில் சொன்ன அனு
ப்பானங்களில் வியாதிகளுக்குக் கொடுக்கவும்
இச் சாபத்தியம்.

வெண்கல நிமிளைச் செந்தூரம்

வெண்கல நிமிளை பலம் ௨௩ தேங்காயளவு மரு
தாணியிலையை அரைத்து கவசம்கட்டி சீலைசெய்
து ஒருபுடம் போட்டுயெடுத்துக் கல்வத்தில்
போட்டுச் சவ்வீரம் விராகனெடை - உ - லிங்க
ம் விராகனெடை - உ - கெந்தி விராகனெடை - ௨
கடப் போட்டு மாதளம் பூ யிது ரெண்டும் சே
ர்த்துச் சார் பிழிந்து விட்டரைத்து வில்லைதட்
டிக் காயவைத்து அகலில் வைத்து மேடச்சீலை
யே செய்து கோழிப்புடம் போடவும் நன்றாகச்
சிவக்காதுபோனால் மறுபடியும் முன் போல் மருந்து
விட்டரைத்துப் புடம் போட்டு எடுத்
துக்கொண்டு அனுபானங்களில் பணவெடை
கொடுக்க அதிஷேசு கப ரோகங்கள் இருமல் இழு
ப்பு தீரும்

துருசு செந்தூரம்

சுவாச ரோகம், மூல ரோகம், மேகம், குஷ்டரோகம்
இதுகளுக்கு மருந்து

துருசு விராகன் - ௫ - எண்ணெயில் ஒரு துணிதோ
த்து அதற்குச் சுத்தி மேலும் ஒருதுணி தெங்கி
ய் மொத்தம் சுத்தி கொளுத்திவிடவும் ஆறவிட்
டுப்பார்த்தால் செந்தூரம். இதில் கப ரோகத்திற்கு
ம் வயறு பேதிக்கும் வேளைக்கு ஒரு பணவெ
டை அந்தந்த வியாதிக்குத் தக்க அனுபா
னத்தில் கொடுக்கவும் கிராணிக்கும் கொடுக்
கலாம் வயறுவலிக்கும் தீக்கும் கொடுக்கலாம்

நாக பஸ்பம்

நாகம் பலம் - ௧௰ - இலுப்பை எண்ணெயில் - எ - தர
ம் உருக்கிச் சாய்த்து கிரண்டாயில் [கல்வத்தில்] போட்டு
வேப்பிலைப்பூவும் போட்டு சிறுநீர் விட்டு மை
போலரைத்து வில்லை தட்டிக் காயவைத்து —

அகலில் வைத்து மேல் மேடிச் சீல் செய்து ஒரு பு
டம் போடவும் இப்படி ஒரு புடம் போடவும்
மீறுபடி எருமைச் சலம் சாற்றில் மூணு புடமிட்டு
பசுவின் பாலில் மூணு புடம் போட்டு எடுத்து
க் கொண்டு இருபணவெடை தேனில் நெய்யில்
அந்தந்த வியாதிக்குத் தக்க அனுபானங்களில்
கொடுக்கத் தீரும் வியாதி அஷ்ட ரோகம் மேக
ரோகம் மேகவெட்டை இதுவெல்லாம் தீரும் இ
து சத்தியம்.

ரசகற்பூர பஸ்பம்

பெண்களுக்கு உதிரக்கட்டுகள், தோஷங்கள்
ஜன்னிகள், காய்ச்சல்கள், வயத்துவலி, குழந்
தைகளுக்கு மாந்த ஜன்னி பொருமாந்தம் வயிற்
பேதிகளுக்கும் மருந்து-

சீனவெங்காரமாகிலும் நாட்டுவெங்காரமாகி
லும் சிறாணி போட்டுத் தெய்த்துக் குழி கரண்
டியில் பொரிக்கவும் அதை எடுத்து -௩- விரா
கன் கல்வத்தில் போட்டு அதில் -௨- விராகன்
ரசகற்பூரம் போட்டு மைப் போல பொடி பண்
ணி ஒரு பணவெடை தேனில் கொடுக்கவும்
அந்தந்த வியாதிக்குத் தக்க அனுபானங்களில் கொ
டுக்கத் தீரும்

கற்பூரமாத்திரை

ஜன்னி, காய்ச்சல், வாய்வு, வயத்துவலிகள் ஆகியவை
இதுக்கு மருந்து- ரசகற்பூரம் பலம் -௫- காசுக்
கட்டி பலம் ௫ - சுத்தியில் பலம் -௫- கில்லசிந்தூர
விராகனெடை - இது நாலும் கல்வத்திலிட்டு மா
கு நீர் விட்டரைத்து துவரைப் பிரமாணம் உண்டை
பண்ணி கொண்டு அனுபானங்களில் கொடுக்கத்
தீரும் புளி உப்பு புகையிலை நீக்கவும்

கோரோசனை மாத்திரை

கோரோசனை விராகன் - க- பச்சைக் கற்பூரம் விராகன் - க. கோஷ்டம் விராகன் - அ- இதுவெல்லாம் கல்வத்தில் போட்டு புங்கம் பட்டைச் சாறுவிட்டு மை போலரைத்து பருத்திக் கொட்டைப் பிரமாணம் உருண்டை பண்ணி வைத்துக் கொண்டு தோஷம் முதலாகிய காணுகிற வகைகளெல்லாம் முலைப்பால், பசுவின்பாலில் ஒரு உருண்டை பத்தினால் ஐந்துநாள் இரண்டுவேளையுங் கொடுக்கவும். கெர்ப்பவதிக்குப் பத்துமாத்திரை கொடுக்க கெற்பத்திலுள்ள வியாதியெல்லாந் தீரும் பத்தியமில்லை. நேத்திர ரோகம் யாவற்றுக்கும் முலைப்பாலில் உரைத்து இரண்டுநேரமும் போடலாம்

கோரோசனை மாத்திரை (வேறு)

கோரோசனை ~~மாத்திரை~~ விராகன் இரண்டு, ரச கற்பூரம் விராகன் இரண்டு, இது இரண்டும் முலைப்பாலில் அரைத்து உழுந்துப் பிரமாணம் உருட்டி வைத்துக்கொண்டு இசிவுசல் யாவற்றுக்கும், ஜன்னிக்கும் அனுபானங்களில் கொடுக்கத்தீரும்

பச்சைக் கற்பூர மாத்திரை

பச்சைக் கற்பூரம் விராகனிடை -உ-, ரசகற்பூரம் விராகனிடை -உ- இது இரண்டையும் புங்கம் வேர்ப்பால் விட்டு அரைத்து, உழுந்துப் பிரமாணம் உருண்டை பண்ணிக்கொண்டு அனுபான விசேஷத்தில் ஜன்னிதோஷம் காய்ச்சல் தீரும்.

சவ்வீர மாத்திரை

சவ்வீரம் விராகன் -உ- பச்சைக் கற்பூரம் விராகன் உ, பொரிக்காரம் விராகன்; சு, இதுவெல்லாம் புங்கம் வேர்ப்பாலில் அரைத்து பச்சைப் பயர்பிரமா

ணம் உருண்டை பண்ணி இருங்கிரத்திக்கு
முலைப்பாலில் கொடுக்கவும் காய்ச்சல், ஜன்னி
தோஷம், வாய்வு அனுபானங்களில் கொடுக்கவும்

ரசகர்ப்பூர மாத்திரை

ரசகர்ப்பூரம் விராகன் -௧-, ரசசெந்தூரம் வி-௧-
கோமக்கட்டை விராகன்-௧- இதுகளுடன் இஞ்சி
ரசம் விட்டு அரைத்து இலவங்கொட்டைப் பிரமாண
ம் உருண்டை பண்ணி வைத்துக்கொண்டு இர
ண்டு வேளையும் மூநாள் கொடுக்க கிரந்தி
சூலை வாய்வு தீரும் பத்தியம் உப்பு ஆகாது ரச
கர்ப்பூர மாத்திரை கொண்டு அனுப்பான விசேஷத்
தில் கொடுக்க ஜன்னி தோஷம் காய்ச்சல் தீரும்

ரசகர்ப்பூர மாத்திரை (வேறு)

ரசகர்ப்பூரம் விராகன் -௧-, குங்குமப்பூ விராகன்
-௧-, ஜாம்பிராணி சத்து விராகன்-௧- இதுகளுடன்
முலைப்பால் விட்டு அரைத்து, உழுந்துப் பிரமாண
ம் உருண்டை பண்ணி வாத ரோகம், கபம்யா
வற்றுக்கும் கொடுக்கவும்- பத்தியம் புளி வாய்வு
ப்பண்டங்கள் தள்ளிப் பத்துநாள் கொடுக்கத்தீரும்

கோரோசிகா மாத்திரை

கோரோசிகா விராகன் -௧- ரசசெந்தூரம் விரா
கன் -௧- இதுரெண்டும் ஆர்க்கப் பொடி பண்ணி
க் கொண்டு வேளைக்கு ஒரு பணவெடை ரெண்
டு நேரமும் பசுவின் வெண்ணெயில் -௫- நாள்
மேக விரணம் யாவற்றும் தீரும் பத்தியம் புளி
ஆகாது வாய்வுப் பதார்த்தம் தள்ளவும்

ஜாதிலிங்கம்

ஜாதிலிங்கம் பலம் -க- வெள்ளையாயிருக்கும் ஈ. ரவெங்காயத்தில் படி -அ- பிடித்துச் சார் பிழிந்து சாறையக் குப்பியிலூற்றி இதில் ஜாதி லிங்கச் சாம்பிராணி பலம் -க- பொடிபண்ணிப் போட்டு -ந- நாள் வெயிலில் வைத்து -அ-ம் நாள் உடைந்த பீங்கான் துண்டு அடுப்புமேல் வைத்து அதன் மேல் லிங்கக் கட்டியை வைத்து சாமம் -அ- அருக்கிடக் கட்டும் எடுத்துக்கொண்டு வேளைக்கு ஒரு பணவெடை தேனில் இஞ்சிச் சாற்றில், பரங்கிப் பட்டைச் சூரணத்தில் இதுகளில் இரண்டு வேளை -ய- நாள், -உய- நாளைக்கு கொடுக்க ஜன்னி தோஷம் சுரமேகம் உளறல் வகை இவ்வாய் அம்மை வார்த்தாப் போல் இருந்து குத்தல் எரிவுகாணும் இது எல்லாம் தீரும். பத்தியம் புளி, புகையிலை, வாய்வு பதார்த்தம் தள்ளவும்

லிங்கக் கட்டு.

ஜாதிலிங்கம் பலம் -கஇ-, கெந்தி பலம் -க-, சாம்பிராணி பலம் -க-, ஆலாத்திக் கற்பூரம் பலம் -க- ஆகசரக்கு மேனும் பொடிபண்ணி சட்டியில் கட்டியை வைத்து இந்தப் பொடியைச் சாம் -அ- அருக்குக் கொடுத்து எடுத்து உடைத்துக் கொண்டு ஜன்னி தோஷம் காய்ச்சல் இதுகளுக்கு ஒரு பணவெடை அனுபானங்களில் கொடுக்கவும்

ஜாதிலிங்கக் கட்டு (வேறு)

சாதிலிங்கக் கட்டி பலம் -க- சட்டியில் போட்டு பண்ணி நெய்யால் சாமம் அருக்கிட்டு எடுத்து இத கிலயத்தில் தலைமயிர் கட்டிக்குக் கீழும் மேலும் வைத்து இருபுடமாய் -ய- புடம் போட கட்டி உருகி எடுத்து சகல ரோகத் தீரும் பிரிக் கட்டியிருக்கும். பத்தியமாய்க் கொடுக்கலாம் தீரும்

பாஷாணக்கட்டு

பாஷாணம் சட்டியில் வைத்து சதுரக்கள்ளிப்
பால் சுருக்கிட்டு சாம்பல் ரெண்டு பட தண்ணீரில்
கரைத்து தெளிவிறுத்து அந்த தெளிவை அடு
ப்பில் வைத்து காய்ச்சினால் உப்பாகும் அந்த உப்
பை எடுத்து ~~ரெண்டு~~ [ஒருபலம்] பலம் ரெண்டும் சேர்த்து சது
ரக்கள்ளிப் பாலில் போட்டு வெயிலில் வைக்கத்தண்
ணீராகும். அந்தத்தண்ணீரை யெடுத்து சீசாவில்வை
த்துக்கொண்டு வெள்ளைப்பாஷாணம் பலம் -உ- சட்
டியில் வைத்து சாமம் -ஐ- சுருக்கிட்டு கட்டி
யை எருக்கம் பாலில் துவைத்து, [வெயிலில் வைத்தெடுத்து] கள்ளிச் சாறுவிட்
ட சாம்பல் பட -உ- சட்டியில் போட்டு நடுவே
இந்தக்கட்டியை வைத்து சாமம் -ஐ- எரிக்கப்
பற்பமாகும். எடுத்துவைத்துக்கொண்டு அனுப்
பானங்களில் பணவிடை -வ- கொடுக்க சகல கபரோ
கம் ஜன்னி தோஷம் தீரும்.

பாஷாணக்கட்டு. (வேறு)

பாஷாணம் எருக்கம்பாலில் துவைத்து, காயப்போட்
டு சீலை அத்தி கிளிமண் குகை பண்ணி அந்தக் குகையி
ல்வைத்து ஒரு பானையில் அவர் ஜாரத்தில் உதிர்ந்தக்கி[?]
நுக்கிறதுப் புடமண் வாரி நிரப்பி அதின் மேல் அந்
த குகையை வைத்து பானைவாய் மூடிச் சீலை செய்து சா
மம் -ஐ- எரித்து ஆறவிட்டு எடுத்துவைத்துக்கொ
ண்டு அனுப்பானம் விசேஷங்களில் கொடுக்கவும்
இந்தப்பட உருமண்ணிலும் வைத்து எரித்து எடுக்கக்
கட்டும் நாயுருவிச் சாம்பலில் அரைவெல்லிக்
கிச்சாறுவிட்டு ஒரு ~~பானை~~ [கிடையம்]யில் பாதி போட்டு நடு
வில் பாஷாணக்கட்டை வைத்து, [மேலும் சாம்பல் வைத்து] பானைவாய் மூடிச்
சீலை செய்து சாமம் -ஐ- யெரித்துக் கொண்டு சகல
சுரம் தோஷம் ஜன்னிகளுக்கும் கொடுக்கலாம்

அபின் வீராகனைடை - க. ரசகற்பூரம் வீராகனைடை
- க- இரண்டையும் முலைப்பாலில் அரைத்து ஒருபண
வெடைத் திட்டம் உண்டையண்ணி நித்திரையில்லா
தவனுக்கு ஒரு உருண்டை கொடுக்க நித்திரை வரும்.
காய்ச்சல், வாய்வு, குடுப்பு, மேல் வயத்தில் வாய்வு
பாத வாய்வுநல் காணுகிற பேதி இதுயெல்லாம் தீரும்

தாளகச் செந்தூரம்

தாளகம் செர் - க - அத்திபண்ணி இரு தோண்டி
யில் போட்டு வாழைத்தண்டு மிடைத்துச் சாறு பிழிந்து
முக்கால் தோண்டி விட்டு வாய் மூடிச் சீலை செய்து
சீர் வத்துமட்டும் எரிக்கவும் செந்தூரமாகும்
சீல அரைத்துக்கும் கொடுக்கவும் கிரிகைகளுக்கும்
கொடுக்கலாம். இரு அம்மான் பச்சரிசியிடித்துச் சா
று பிழிந்து ஒரு கலயத்தில் விட்டு அதில் அத்திபண்ணின
தாளகக் கட்டியைப் போட்டு வாய்மூடிச் சீலை செய்து
மாப்புடம் போட்டு யெடுக்க உருகிச் செந்தூரம் ஒரு
பணவெடை சீல கிரந்தி ஆதிக்கட்டு காய்ச்சல்
யிதுகளுக்கு பத்து நாள் கொடுக்கவும் பத்தியம் உப்புபுளி
புகை தள்ளவும் தீரும்.

அஅ - 88ம் ஏடு கண்ணுக்கு மருந்து தெளிவு இல்லை.

88 பின்பகுதி:- கண்ணிலுள்ள வியாதிகளுக்கு.

திரிபலை வீராகனைடை - ங - சங்கு வீராகனைடை - ச - சவு
க்காரம் வீராகனைடை - க - இதுவனைத்தும் கல்வத்தில் போ
ட்டு - எ - நாள் அரைத்து கொறுக்காகுதியில் அடை
த்துக் காய்ந்த பிறகு குடுவையை உடைத்து மாத்திரை
யை யெடுத்து கண்ணிலுள்ள வியாதிகள் எல்லாம் நீக்கி
யாவரட்டைச்சாறு பனமட்டைச்சாறு முலைப்பால்
அரைத்துப் போடவும். இவ்வக்காரத்தை த்தள்ளிப் போட்
டு வெள்ளைச் சாரணை வேர் போட்டும் மாத்திரை செய்யலாம்

சாம்பிராணித்தைலம்

படிக்குச் சாம்பிராணி சேர் - க - கருங்குங்கிலி
யம் சேர் - க - இது இரண்டும் இடித்துக் கலயத்தில்
போட்டு பாதாளச் சட்டியில் போட்டு வைத்து
குடா சீல் செய்து எரித்து தைலம் எடுத்துக் கொண்
டு சகல வாய்வுக்கெல்லாம் தடவ தீரும்

கெந்தகத்தைலம்

கெந்தி சுத்தி பண்ணி விராகனெடை - ம - பட்டத்
துணியில் கொட்டி அரைச் சேர் பசு நெய்யில்
அந்தத் தயிலம் விட்டு ரசமும் கல்வத்தில் - ரசம்
மாள அரைத்து சீசாவில் வைத்துக்கொண்டு வே
ளைக்கு விராகன் - வ - இல் கண்டிப் பொடியில் ரெண்டு
நேரமும் பத்து நாள் கொடுக்க தீரும் வியாதிகள்
பெண்கள் பெரும்பாடு அதி கிரந்தி இதுயெல்லாம்
தீரும். பத்தியம் புளி புகையிலை வாய்வுப் பதார்த்தம்
தள்ளவும்.

சுடர்தைலம்

ரசம் விராகனெடை - கீ - கெந்தி விராகனெடை - க -
நாபி விராகனெடை - க - சாம்பிராணி விராகனெடை - கீ -
பத்தி அருட்டு - ரூ - சேர் பசுவின் நெய்யில் சுடர்
தயிலம் வாங்கி சகல வியாதிக்கும் கொடுக்கலாம்
இச்சாபத்தியம்.

கால மேக நாராயணன்

ரசம் சேர் - க - கெந்தகம் சேர் - வ - அரிதாரம்
சேர் - ரூ; மனோசிலை சேர் - ய -, லிங்கம் சேர் - ய -
இதுயெல்லாம் பொடி பண்ணி குப்பிக்கேத்தி சீல்
செய்து வாலுகா யந்திரத்தில் வைத்து சாமம் உயஉ
எரிக்கவும் தீபம், கமலம், அட்டாக்கினி எரிக்கச்
செந்தூரம். கெவுரி சேர் - வ - ரசம் சேர் - வ - இது
ரெண்டும் பொடி பண்ணி ரெண்டுபடி உப்பு ஒரு
சட்டியில் போட்டு அதில் முன் மருந்தை உப்பில்

வைத்து மேல் சட்டியை மூடி செய்து கமலம் கடாக்கினி - ௧ - சாமம் எரிக்கவும்

கெந்திகல்பம்

கெந்தி பலம் - ௨ - அத்திபண்ணிகளைக்கல்வத்தில் போட்டு நெல்லிக்காய் மத்தின தாய் கிடைத்து பழித்தது படி - ௨ - சாறு சொருகிற வரையில் அரைத்து வைத்துக்கொண்டு அண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் ரெண்டு நேரமுங்கொடுக்க திரும்பியன பாண்டு சோகை மேவாய்வு ஊரல் ரெத்தம் சீதம் அக்கினிமந்தம் இதுகள் தீரும் பத்தியம் புளியில்லாமல் எலுமிச்சம்பழச் சாறு வெந்நீரில் குடிக்கவாங்கியாகும், வாந்தி மிந்தினால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு அயின் கூட்டிக் கொடுக்கவும் புளிகூட்டிக் கொடுக்கவும்.

அயின் மாத்திரை

அயின் விராகனெடை - க - ஆலாத்திசூரம் விராகனெடை - க - கோதும்பை மாவும் போட்டுத்தண்ணீர் விட்டு அரைத்து ஒரு பணவெடை மாத்திரை பண்ணி வேளைக்கு ௧ ௨ உண்டை கொடுக்க இருமல் சுவாசம் தீரும் மலம் கட்டினால் பேதிக்குக் கொடுத்துவிடவும் பத்தியமில்லை ரோகத்துக்குத் தக்கதாய் பத்தியம் வைக்கவும்.

ரசவெண்ணெ

ரசம் விராகனெடை - க - ஆட்டுக்கொழுப்பு நெய்யில் - ௫ - பண்ணிக்கொழுப்பு பலம் - க - இது மூணுக்கும் சேர்த்து ரசம் தென்பேற அரைத்துக்கொண்டு ஒருவிராகனெடை உள்ளங்கையில் தேய்க்க ரசம் சரீரத்தில் ஏறும் இப்படி ஒருமண்டலம் அரைமண்டலம்

வாய் வெக்காடு கண்டால் நிறுத்தவும் சரீரத்திலுள்ள ஊறல் தீரும். சோவையில் தெய்க்க வயிற் கடுப்பு கிறாணி பேதி இதுயெல்லாம் தீரும் பத்தியமில் நல்லெண்ணெய் முழுகலாகாது.

ரணங்களுக்கு காரத்துணி.

ரசம் விராகன்-உ- காரீயம் விராகன்-உ- பாலகரை விராகன்-உ- கெந்தி விராகன்-உ- வெண்காரம் விராகன்-உ- ரணங்களுக்கு காரத்துணி.

மேகவியாதி.

மிருதாரசிங்கி விராகன்-உ- துத்தம் விராகன்-க- துருசு விராகன்-க- மனிதர் தலை யோடு வெந்தது விராகன்-எ- குப்பியிலடைத்து ஏழுசீலை செய்து தானியப் புடமிடவும் கருங்குருவை மாவும் ரசம் விராகனை யெடை -உ- வெத்திலை பலம் -ய- குப்பைமேனிச் சாறு விட்டு அரைத்துக்கொண்டு மேகவியாதிக்கு கொடுக்கவும் இதற்குப் பத்தியம் உப்புபுளி ஆகாது.

மேகவெட்டைக்கு. சாம்பிராணி பஸ்மம்

சாம்பிராணி வேண்டியது கொண்டுவந்து புதுச்சட்டியில் வைத்துக்கொண்டு மேல் சட்டிமேடை உளுந்து அரைத்து அதினால் சீலை செய்து சட்டிப் பத்திரப்படுத்தி அடுப்பேற்றி ஒருசாமம் தீபாக்கினியாக எரிக்கவும் மேல் சட்டியில் கம்பிபோல ஏறியிருக்கும் - பஸ்பம் - அதையெடுத்து சீசியிலடைத்துக் கொண்டு தினம் நேரம் பண்ணவும் நீர்வலி நீர்க்க சோவை ஜன்னிதோசம் நாவறட்சி யிதுயெல்லாம் தீரும் இதுகைகண்டது.

வாதத்துக்குத் தயிலம்

ஐந்து எண்ணெயும் குறுணி, எட்டைப் பழச் சார் குறுணி இதில் கூட்டுகிற மருந்து, பிளாகரணை வேர், கொழிஞ்சி வேர் கொடிவேலி வேர், வேலிப்பருத்தி வேர், கூ.ளாத்தி வேர் [கூவிளாத்தின் வேர்] பெருங்குமிழ் வேர் அயில் பட்டை, பிரம் வேர், மாவிலிங்க வேர், சிற்றாதண்டை வேர், சிறுகாஞ்சொறி வேர், நொச்சி வேர், எருக்கின் வேர், செங்கத்தாரி வேர் முக்குரட்டை வேர், புளியாரைக் கிழங்கு, கோழிமுட்டை - ய - யிது கடைச்சரக்கு, கடுகுரோகிணி பலம் - க -, கம்பிச் சீனம் விராகன் - உ - கஸ்தூரி மஞ்சள் விராகன் - உ -, பெருங்காயம் விராகன் - ரு -, சிலந்திவணம் விரா - உ - தேவதாரம் விராகன் - உ - சதகுப்பை விராகன் - உ -, கடுகு ரோகிணி கன் — உ -, துளசி விராகன் - உ -, ஆடாதோடை, ஊமத்தை, நெட்டிப் பேய் மிரட்டா, சங்கங் குப்பி இது இந்த இடத்துச் சார் பிழிந்து கொண்டு அந்தெண்ணெயும் கூட்டி வடித்து மேல் பூச 84 வாதமும் தீரும். உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலும் பூசவும்.

கண்ணுக்கு மருந்து

நல்லெண்ணெ குறுணி, எட்டைப் பழச் சார் குறுணி காய்ச்சி மெழுகு பதமான பிறகு, கடுக்காய் பொட்டைப் பண்ணிப் போட்டு எண்ணெ வடித்துக் கொண்டு உள்ளுக்குக் கொடுக்கவும். வெள்ளைச் சாரணை வேர் வெட்டி வந்து கருணை கருணையாக நறுக்கி பசுவின் பால் வார்த்து வேக வைத்து நிழலுலர்த்தி வைத்துக் கொண்டு பூப்பட்ட கண்ணுக்கு நெய் யிழைத்திடவும் நீர்ப்பாயிற கண்ணுக்கு அவுரி யிலைச் சாத்தி விடவும் மாலைக் கண்ணுக்கு மணத்தக்காளி சார்றி விடவும் சதைவளர்ந்த கண்ணுக்குப் பசுமஞ்சள் சாற்றி விடவும்

விரைத்துக்கு மாத்திரை

சங்கு, பலி, தாரம், மாகு, சாரமோடதிமதூரமும், புங்கு தின்னுடன்பாதரேகிண், பெரிய தூத்தம், மனோசிலஅங் கிரைத்திடும் கிங் குலத்திய விழியிலே யிடுகாசமேபட ஸம் நோவுமே

(வேறு)

காரம் கடுக்குச் சரியிடை காரங் அரிதாரம் கல்வ யிரதம் கர்துப்பூ பேயின் பீர்க் குரசத்தன்னில் பேண் அரைத்து உண்டை செய்து, மாயம் போலேவிரு டம் தீண்ட வருவார் கண்ணில் கருவீரல் பேயும்பி த்து நோய் போமே பெருமாளானசொன்னுமே

தாளகபஸ்பம்

அவுமுச்சம் பழுத்துக்குள் தாளகம் வைத்து மே கோல்வாட்ட அண்ணமாம். இலையை அரைத்து குகைபண்ணி காஞ்ச குகைக்குள்ளே வைத்து இல் போட்டு குடுசருகைபித்தலா விரான். தஇ., விட-ற- அஞ்சு வெருவில் புடம் போடவும் பஸ்பமாகும்

தாமிரபஸ்பம்

சில்லிகாசு கொண்டுவந்து வெள்ளியம் உருக்கித் தகடு பண்ணி உள்ளே வைத்துத் தகடுதெரியாமல் பத்து வைட்டு யில் புடம் போடவும் பஸ்பமாகும்

தாளகபஸ்பம்

தாளக்கட்டிடு வாங்கி வந்து புளியஞ்சாம்பல் சட்டியி லே பரப்பி வைத்து மேலே அதில் தாளகக்கட்டியை வைத்து அது மேலே சாம்பல் போட்டு அமுக்கி தீயிட்டு தீ இரநாள் காத்தாலேரெண்டு அந்தியும் எரித்து வைத்து நாலு நாள் கிரீச்சு ஆறவிட்டு இறக்கவும் பஸ்பமாகும்

இன்னமொரு தாளகபஸ்பம்

தாளகம் கொண்டுவந்து பொன்முசுட்டைச் சாறுவிட்டு வில்லை தட்டி தக்காயவைத்துச் சீலைசெய்து கோழிபுடம் போட பஸ்பமாகும்.

கெந்தகபஸ்பம்

கெந்தகம் பலம் -ரு- பசுவின் பாலில் சுத்திபண்ணி முத்தின ஈ.ரவெங்காயம் சாறுவிட்டுக் கொண்டு சாமம் அரைத்துப் பீங்கானில் கடும் வெயிலில் சூரிய புடம் வைக்கவும் பசுவின் வெண்ணை போலே வெண்மையாய் இருக்கும். நாற்றமிருக்காது சாப்பிடுகிற பொழுது ஒருநாள் (முன்னாள்) பேதிக்கு வாங்கி வெளைக்கு விராகனை -கவ- வீதம் ரெண்டு நேரமும் பத்துநாள் கொள்ளத் தீரும் வியாதி பவுந்திரம் மேகம், மரச் சூலை, வாதம், பாரிசவாய்வு, இருமாம் புகடி, குஷ்டம் மகோதிரம், பெருவயறு, குன்மம் தீரும் ஒருமண்டலம் கொண்டால் நரைதிரை மாறும் இரண்டுமண்டலம் கொண்டால் பகலின் நட்சத்திரம் தெரியும் ஆனைக்குள்ள பலமும் குதிரைக்குள்ள நடையும் கொடுக்கும் இதுக்குப் பத்தியம் பச்சை அரிசிச்சாதம் பசுவின் பாலும் நெய்யும் வெள்ளைச் சர்க்கரையும் ஆகும் உப்புப் புளி ஆகாது

அங்கவேர்த்தயிலம்

அங்கம் வேர் துலாம் -வ- இடித்துப் போட்டு தண்ணி ஜலம் விட்டு எட்டொன்றாக்கி நல்லெண்ணை படி -க- விட்டு மிளகு அரைத்துப் போட்டு மெழுக்குப் பதமாகக் காய்ச்சி முழுகும் போது சிரங்கு சூலை குஷ்டங்கள் தீரும்.

மன்மத காம லேகியம்

நீர்முள்ளி விதை, தூத்தி விதை, முள்ளங்கி விதை கஞ்சா விதை ஊமத்தை விதை, கடுக்காய், தாணிக்காய், சன்னலவங்கப்பட்டை, சிற்றேலம், சிறுநாகப்பூ

காயான், திகரை, அக்கரக்காரம், நீர்ச்சூரி விதை திரும்பு, சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, கசகசா, மனகாமப்பூ வகைக்கு விராகன் - ய - இந்த சாகட்டு - க - இந்த சாவை த்திருக்கையே ஆதாரம் உருத்துப்பாலில் இழுவி மறுபட இருக்க வெதுப்பிச் சூரணம் பண்ணி; வெல்லம் பலம் - உ - போட்டு இளம் பாகமின் பாலம் இந்ததெல்லாம் போட்டு இ போட மாட்டியின் போலம் இந்ததெல்லாம் போட்டு லேகியமாய்ப் பண்ணி காலை மாலை பிரமாணம் அரை மண்டலம் தின்றால் கிராமிய மண்டாம் மேகமெல்லாம் தீரும்.

தாம்பூர பஸ்பம்

வெல்லங்கத்துக்கு, வெட்டைக்கு வெல்லங்கம் பலம் - வாங்கி இலைக்கனத்துக்கு தகடு தட்டி விராகன் - ய - விலே தாம்பூரத்துக்கட்டு கொண்டு வந்து வரு வாயின் நீரில் - யக - நேரம் ஊறக்கக்காய்ச்சி துவத் தில் போட்டு எல்லாம் பருப்பிலே பலம் - க - தட்டோடே கூடச் சேர்த்து உங்கத்தகட்டுக்குள்ளே வச்சு தகட்டாலே நன்றாய மூடி அதுமேல் துணியினாலே பெரிய சீலை நீர்க்கனத் துக்குக்கட்டியாய்த் துணி சுத்தி காத்துக்குத் தின்றெருப்பு வைத்துப் புடம் போட்டு மறுநாள் அ ரவாட்டுப் பார்க்கப் பஸ்பமாகும் அதில் அரைப் பணவிடை தின்கடுகில் தேனில் திரம்பு கிழாயத் தின்றவது கொடுக்க அவட்ட குன்மம் தீரும்.

செவ்வட்டைக்கு

செவ்வட்டைக்கு வெள்ளப் பாஷாணம் கொண்டு வந்து ஒருபலம் வெப்பெண்ணெ அரைச் சேர்ல் தொ மாந்திரம் கட்ட தீபம் வன்னி - சு - சாமம் எரிந் து அந்த எண்ணெயில் அரைப் பணவிடை வைத்து யில் தடவி ஏழுநாள் கொள்ள செவ்வட்டைக்கடிவண் டுகட்ட தீரும் இச்சாபத்தியம் சர்க்கரை கொடுத்து ஊன்னி சுரத்துக்குக் கொடுக்கத் தீரும்.

வாதம்

சூதம் பலம் - ரு - நெல்லிக்கெந்தி பலம் - ரு - நவச்சா
ரம் விராகன் - ரு - இது மூணும் நல்ல வேளைச்சாற்றில்
சாமம் - க - அரைத்து உருட்டி எடுத்து புத்துமண்
உமிக்கருக்கு, ஓட்டாங்கிளிஞ்சியும், மை போல்
அரைத்துக் குகை பண்ணி காய்ந்த பிறகு அரைத்த ச-
ரக்கை குகையில் வைத்து கனதியுள்ள தாம்பூரத்தக
டு மேலே போட்டு மூடி மூணு சீலை செய்து மறுபடி
ஒரு சீலை முக்கச் செய்து சாண் உயரம் அகல
ம் அப்படியே புடம் போட்டு எடுக்க உருகி
மணியாய் நிற்கும் அதை எடுத்துக் கொண்டு தாம்
பூரத்தகட்டைப் பெருவாய் நீரில் - யக - தரம் சுத்தி
பண்ணின தாம்பூரத்தை உருக்கி - ரு - க்கு ஒன்று
கொடுத்து உருகும் போது புகையிலைக் கம்பி நல்
ண்டை சாணிப்பாலில் சாய்த்து எடுத்துக் கொண்
இடைக்கிடை தாய் சேர்க்க வயது - சுக -

கண்ணுக்கு, கருப்புக்கு, மேக சூலைக்கு, அந்து கருப்புக்கு.

கொடிவேலி வேர் சூரணம் பலம் - ச - பரங்கிப்பட்டை
ச் சூரணம் பலம் - ச - இது ரெண்டுக்குஞ் சரியெடை
கோதும்பை மாவாகிலும், கெங்குவை அரிசி மாவாகி
லும் எல்லாம் கலந்து நல்லெண்ணெய் சேர் - கக - அவத்
துக்கொண்டு அந்த மாவை முக்கூட்டிப் பணியாரஞ் சுட்
டு மூணு நாளைக்கு வேளைக்கு ஒரு பணியாரம் அந்
திக் கெடியில் இருந்த எண்ணெயும் சாப்பிடவும் இப்படி
- ரு - நாள் - கா - வேளை பத்தியத்தோடே சாப்பிடவும்
சகல வலிப்பு கருப்பு கிரந்தி நம் கருப்பு யாது கண்டால்
போலவாய், நல்லெண்ணெயை சட்டியில் விட்டு
எண்ணெ சூடு வருகிறப் போ அண்டத்தின் வெள்
ளைக் கருமாத்திரம் விட்டு தோசை போல் பிரட்டி

வெந்தபிறகு அந்த எண்ணையை ஆலிலைத் தொன்னையில்
விட்டு ஒருவேளைகொடுக்க மேல்வாய்வு தீரும்.

வெட்டைக்கு மருந்து

அருகம் வேர் ஒருபடி வெட்டிவந்து தேச்சியைப்
தித்துக்கொண்டுவந்து இருநாழி சட்டியில் போட்டுவெ
ன்னீர் விட்டு - ௨௧ - மிளகுங் கல்கண்டும் வெண்
ணையும் போட்டு ஒருவேளைகொடுக்க வெட்டைதீரும்

லோகரைந்தாரம் பித்தவெட்டைக்கு.

வல்லத்துக் கிட்டான் கொண்டுவந்து. மூணுதரம்
உமியில் காய்ச்சி கோமயத்தில் தோய்த்து அதற்
கு மேல் கிட்டத்தையை அம்மியில் வைத்து நொறுக்கி
கோமயம் விட்டு அரைத்து ஒருபுடம் போடவும்
மறுபடி இது ஒருபங்கும் அரப்பொடி கரிப்பா
ன் சார் விட்ட ரைத்து பத்துதரம் புடம் போடவு
மறுபடி இது ஒருபங்கும் அரப்பொடி ஒருபங்கு
ம் சேர்த்து கரிப்பான் சார்விட்டு அரைத்து புடம்
போடவும் மறுபடி இது ரெண்டுபங்கும் உசிக்
காந்தம் ஒருபங்குஞ் சேர்த்து பத்து விராகன்
-௫- வீரம் சேர்த்து சோத்துக்கத்தாளைச் சாறு
விட்டு அரைத்து (௰- நாழிகை) வில்லை செய்து
காயவைத்து (நிழலில்) அகலில் வைத்துக் கவ
சங்கட்டி மூணுபுடம் போடவும். உசிமல்லி
கை, பொடுதலை, பழச் சாறு இந்த மூணுக்கும்
மூணு புடம் போடவும். மறுபடியெடுத்து கரிச
லாங்கண்ணிச் சார் விட்டு மூணுபுடம் போடவும்
போட்டுயெடுத்து விராகன்-௰-க்கு கெந்தி விரா
கன்-௫- சேர்த்துப் புடம் போடவும் ஆறின
பிறகு சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு இவை வறுப்பாக
வறுத்து பொடிபண்ணிச் சரியிடை இரண்டுஞ்சேர்
த்து

பசுநெய் தேன் கரிப்பான் சார் இந்த ஷை அனுப்
பானங்களில் சாப்பிடவும் இதற்குப்பத்தியம் உப்
புபுளி ஆகாது தீரும் வியாதி பித்தவெட்டை, கா
மாலை, பித்தவாய்வு பித்தத்தின் மேல் விக்கல் வி
யாதி தீரும்.

கும்பசூலை.

கல்லுப்பு பலம் -உ- ரசம் பலம் -அ- கல்வத்திலிட்டு
ஜாமம் -ச- அரைத்து குகையில் வைத்துச் சீலைசெ
ய்து ஊதமணியாகும் அதையெடுத்துக் கல்வத்
திலிட்டு அந்தரத்தாமரைச் சாறு விட்டு இர
ண்டு ஜாமம் அரைத்து வில்லை தட்டி நிழலுலர்த்தி
சீட் மேல் புதுநீல் போட்டு சீலைசெய்து -யஉ-
வரட்டியில் புடம் போட இந்தப்படி அந்தச்
சாற்றைத்தானே விட்டரைத்து -எ- புடம் போட
ர் செந்தூரமாகும் வேளைக்குப் பணவெடை பசு
நெய்யில் கொடுக்க கும்ப சூலை வாய்வு இதுகள் தீரும்.

வெங்காய லேகியம் (முறை சரியல்ல)

பீங்கான் விராகன்-உ-, காந்தம் விராகன் -ரு-, ரசம் விரா
கன்-உ-, லிங்கம் விராகன், -௧-, பூரம் விராகன்-௧-,
சி-டாமரந்தில் விரா-௧-, வெங்
காயம் விராகன்-௧-, சீனக்காரம் விராகன்-௧-, நவச்
சாரம் விராகன்-௧-, அரிசிதிப்பிலி விராகன்-௧-, வெடி
யுப்பு விராகன்-௧-, இந்துப்பு விராகன்-௧-, கல்லுப்பு விரா
கன்-௧-, சவுட்டுப்பு விராகன்-௧-, வளையலுப்பு விரா
ரவக்காரம் விரா-௧- வெள்ளைக்கொண்(தான்)கன்-௧ (இந்த வெங்
காய லேகியம் விளக்கம் சரியில்லை) தேங்காய்

ரசவெட்டை

ரசம் உப்பிலிச்சாத்திலரை ஜாமம் அரைத்து
கிரியில் உருக்க ரசவெட்டையாம்.

வீரம்

வீரம் நாகமல்லி இலைச் சாற்றில் அருக்குக் கொடுக்
கமையாகும் அந்த மெழுகை அந்த இலையை அ
ரைத்து கவசம் செய்து சீலைசெய்து இரண்டுவ
ரட்டியில் புடம் போடவும் - செந்தூரம், செம்பு
-ரு-, வெள்ளி உ-, இது-எ-க்கு வெள்ளைப்பாஷா
ணம் - ரு-கி- இந்த -எ-ம் அவுரி இலைச் சாறுவி
ட்டு அரைத்து தகட்டுக்குத் தடவி மூணு புடம்
போட்டு எடுத்து குரு ஒன்று கொடுக்கவும்

சன்னி விஷத்துக்குக் குளிக்கை

ரசம், துருசு, அக்கி, வாளம், பெருங்காயம்
அஞ்சும் சமனாய்க் கல்வத்தில் போட்டு பச்சா
ரால் ஜாமம் நாள்-கி-, தும்பைச் சாற்றால் நாள்
-கி- மயனம் போலாட்டி சிறுபயறு போல் குளி
கை செய்து நிழலுலர்த்திக் கொண்டு பிழிச்ச
தும்பைச் சாறு இதுகளில் அரைத்து கண்ணில் போட
பேய் பூதம், விஷங்கள், சன்னி பிரமை தீரும்
முருக்கு, எருக்கு, பூவரசம் பழுப்புச் சாற்றினால்
கண்ணில் தீட்ட காதிலே நெருப்பாயி பஞ்சு
போலே வீரிய, விரியனென்ற விஷங்களெல்லாம்
போம்.

சகல விஷ(ய)த்துக்கும் குளிக்கை

விஷமெல்லாம் தீர்ப்பதற்குக் குளிகை.

சூதம், தாரம், காரம், கெந்தப்பு, காயம், அக்கிமி
ளகு, எருக்கள்ளி, சீரகவித்து, மகிழ்வித்து, அழிஞ்
சி வித்து, மகிழம் வித்து இவை சமன் கூட்டி
பேய்பீர்க்குச் சாற்றினால் மூணுநாள் அரைத்து
குளிகை கொண்டு கயிறு போல் நிழலுலர்த்தி ச்
சிமிழியில் வைத்து வைத்துக் கொண்டு —

கட்டிகளெல்லாம் அமுரியிலுரைத்துக் கண்ணி
லிடத்தீரும். தும்மைச் சாறும் நீரும் கூட்
டியிடக் கலகம் தீரும்.

விஷ மயக்கத் தூக்கு.

அந்தரியை (ஓஞ்சுறு) வரையைப்பூசி வயறு நிர
ம்பமோகிட்டு தலைகீழாய்த் தூக்கினால் சட்
டு நாள் உலர்ந்தபின்பு காடா விட்டுவைமை போ
லாட்டா குளிகை போலே நிழலுலர்த்தி இடி
யிலைத்துக் கொண்டு தண்ணீரிலுரைத்துக்
கண்ணிவிட கடாகல் தீரும் முன்னும் பின்னும்
அமுரிவாங்கிக் கூட்டானால் பேய் பூதம் போம்

வெள்ளெருக்கின் வேரும்பட்டையும் அதின்பாலும்
வேப்பம்விதைப்பருப்பையும் வகையொன்றுக்கு
பலம் -உ- திரிகடுகு, காயம், கந்துப்பு வகையொ
ன்றுக்கு கழஞ்சு -உ- அசுவமேதியாகத்து
மேஷத்தின்பாலாலாட்டி பரணியிலடைத்
துக்கொண்டு சோகவல்லி புறத்தே பூசி தின்
ற ரக்த விஷம் தீரும். மயக்கத்தினால் கொள்ளா
தகில் கண்ணில் ஜவ்வரிவான ஜிறுகொண்டால் கண்
ணிவிட்டு உச்சியில் மேக்கில் செவியில் நசிய
மிட விஷமனைத்தும் நாசமாகும்.

விஷங்களுக்கு மொடா

விஷத்துக்குப் புகை - விஷத்தினால் மயக்கமானால்
புகை சூதம் -க-, காரம் -ந- வெள்ளெருக்கம்
பாலாலாட்டி வெள்ளைச் சீலையிலூட்டி திரி
போலாக்கி வைத்துக் கொண்டு விஷத்திற்கு
டோரியென்று சொல்லுவார்கள் இதின் குணம்

விஷந்தீண்டி மயக்கமானால் வேப்பெண்ணை
திரியிலூட்டி விளக்கேற்றி அவித்து அத்திரி
யில் வந்த புகை மூக்கிலேற்ற அறிய இக்கண்ட
பின்போலே விஷங்கள் போம் இந்தோஷமாம்
உயிர் காணாமல் அடக்கமானால் என்னை சொல்கிறது

நேர்வாளம் பருப்பு, சேரானைக்காயம், மிளகு இவைக
ளும் சமனாய் பொடித்து வேப்பெண்ணைக்குள்
கிளறியிட்டு, பதனமாக வைத்துக்கொண்டு
விஷந்தீண்டி அடக்கமானால் உச்சியிலே ஊத்
தித் தேய்த்து நாசியிலே நசியம் பண்ண போன
உயிர் மீளும்.

மஞ்சள் கிழங்கு பச்சையிஞ்சி சமன் சேர்த்து பசு
பருக்கையாகச் சீவிக் கொண்டு எருக்கம்பா
ல் அமுங்கவிட்டு நிழலுலர்த்தியெடுத்துத் தூள்பண்
ணி பேய்ச்சுரைக் குடுக்கையில் பதனம் பண்ணி
விஷந்தீண்டவந்தார் முகத்தில் குழாய் வைத்து
மிதமாக ஊதி கிபங்களெல்லாம் நாசியினால் வா
யினால் கிபங்களெல்லாம் கழன்று வீழும் புண்ணி
ளே கொல்பட்டுத் துடித்தவன் போல விஷங்க
ள் கழன்று போகும் எருக்கிலவுதக்கிக் கட்டிரும்

நீர்முள்ளி வேர் வெண்காயம் வசம்பு இவைகள் சம
னாய்க் கூட்டி மெனம் போலரைத்து கடிவாயி
ல் பூசக் குளிர்ந்து போம்

+ விரியன் என்ற விஷத்துக் கெல்லாம் குமோர் குளிகை-

இரதம் பலம்-க-, பங்கம் பாஷாணம் பலம், உ-, வெண்
ணைச் செயிலி பலம்-உ- தும்பையிலை, துளசியி
லை பலம்-உ-, கல்வத்தில் இவை அஞ்சும் வைத்து
நாகவல்லிச் சாற்றால் உண்க பண்ணிவந்தானுஞ்
மிளகு போல் குளிகை கட்ட அமரியிலே குளிகை
யொன்று கொடுத்தால் விரியன் கடிகள் அஷ்
ட மாநாகங்கள் விஷம் முசட்டை எல்வர
மேவி அமரியிலேயைப் போலாட்ட இரதம் பண
டை சேர்த்துண்ணத் தீரும் வெற்றிலையின் புறத்
தே பூசித் தின்ன விரியன் தீரும் நிறு குறட்டை
ச் சாறு வாங்கி இரதம் சேர்த்துத் தின்னத் தீரும்
மேனிச் சாத்திலும் விஷமகத்தும் நாசமாய்ப் போம்

இன்னமோர் ரசக் குளிகை.

ரசம் பலம்-க-, அழிஞ்சி விதை பலம்-க-, தேற்றில்
விதை பலம்—க-, இரண்டும் மேனிக் கைச்சா
ற்றில் மயனம் போலரைத்து உண்டை செய்து
வாயி- தேத்தான் விரைப் பிரமாணம் அமரிதன்
னில் உரைத்து இக் குளிகை கொடுக்க சீண்ட
மாருதக் குளிகையாச்சி இக்குளிகை கொடுக்க
நாகவிஷம் அறுபத்தினாலும் விரியனென்ற விஷம்
புல்விரியன் வழலை இன்னமும் பல விஷமும் வல்
லமையுள்ள விஷமும் இட்ட வருந்த பனி போல்
குண்ணிப் பதைப் பதைத்து ஓடப் போம்.

சகல விஷத்துக்குத் தயிலம்

திருகுகள்ளிப் பால், நாழி, கொட்டக் கள்ளிப் பால்
நாழி; எருக்கம் பால் நாழி, வேப்பெண்ணெ நாழி
அந்தரியை வாழைக் கிழி, மிளகு பொட்ட இரதம்

இரண்டும் கூட்டி குழைகொண்டு ஒருகலசத்தில்
போட்டு மறுகலயத்தால் மூடி சீலைசெய்து மே
கிட்டுகிற தறையில் புதைத்தான் குழிவெட்டி
மணலிட்டுக்கலசம் வைத்து மேதியை எருவாட
தீதுக்கொட்டி கலசத்தைப் பொதிந்து கூறு
கொள்ளமட்டும் மணல்கொட்டி நின்றாய்மே
மேதிகொட்டும் தறையில் மண்டலம் சென்றதின்
பிறகு முன்னே அப்பூசித்து எடுத்துப் பார்க்க
நெருநெய் போல தெளிந்து குழு குழுவென்று பளி
டாளித்து வர சர் தோன்றும் வாடையே மயங்கா
டல் பதனம் பண்ணு மகத்தான தயிலமய்யா விஉத்வ
கிலொண்ணால் பல்லாட்டால் இவங்கை சென்றுபாய்
ந்தாப் போல யித்தயிலம் பாயும் இத்தயிலத்தில்
காசு தூக்கி வெற்றிலையின் புறத்தே பூசி வுமன்
றிரக்க விஉத்வங்களெல்லாம் அவிகடமில் புக்கி
ப்போடம் ரகடத்தை விஉத்வமனைத்தும் போகும்

இப்பு யெத்தி.

தான்றிக்காய் - மாசிக்காய், கடுக்காய் நெல்லி
முள்ளி, செம்பு, அரப்பொடி சமபாகம் சேர்த்து இ
டித்து அந்தத்துக்கு தண்ணீர் விட்டுக்காய்ச்சி
அந்தத் தண்ணீர் வடித்துக்கொண்டு சிறுக்கா
ரம் இருவராகன் - கல்வத்தில் போட்டு அந்தத்தண்
ணீர் விட்டு ஒருசாமம் அரைத்து வழித்துப் பிங்கா
னில் வைத்துக்கொண்டு ஒருவேளை தடவி வாரமு
யிலை வைத்துக் கட்டவும் இப்படி மூனுநாள் செ
ய்யவும்.

ரச வண்ணை

மைக்கொன்றையிலை அவரையிலை சமம் இடித்து
இத்தாமணக்கு எண்ணெயில் போட்டு நாரியபு
டம் மூனுநாள் வைத்து அதை ரசத்தில் குத்திய

ரைக்கவும் வெண்ணெயாகவும் மேற்படி கல்லை வேணிச் சாத்தில் ஒரு தரம் மெள்ளிசிக்கிசாய த்தில் மேல் சொல்லியபடி கீது ணையும் விட்டு அரைக்கவும் செவல் லூ நாள் -௩- உப்புக்கு அ ஆசத்தாமரைச் சாற்றில் அரைத்து காயவைத்து ஓட்டில் வைத்துச் சீலை செய்து கோழிபுடம்போ டவும் இப்படி -௩- புடம் போடவும் குன்மத் துக்குப் பணவெடை சர்க்கரை உதாயத்தில் கொடு க்கலாம்

ரசவேலி.

ரசத்துக்கு ஓட்டடையும் மஞ்சளும் -௫- நாள் கை அரைக்கவும். பிறகு பூவரசங்கொழுந்தில் -௫- நாளிகை அரைக்கவும் ரசம் விராகனெடை -௧- குளியில் விட்டு நாகம் ஒருவிராகன் இலுப்பை எண்ணெயில் பத்து தரம் உருக்கிச் சாய்த்து பிற கு உருக்கி ரசத்தில் கொடுக்கவும்

வயிற்றுக்கோவு ரத்தத்துக்கு.

சாதிக்காய் விரா -௩-, கடுக்காய் விரா -௩- இது இரண்டையும் நெய்கொய் தூள் செய்து சமபாக மெடுத்து அயக் கரண்டியில் பாதி போட்டு நெ ய் கொஞ்சம் போட்டு செவந்த நிறம் ஆனபிற கு எடுத்துப் பாதியும் போட்டு அதை அண்டா த்கொயவும் அந்திசந்தி ௨ பொழுது திங்கவும்

மேகம் 21க்கும் புண்ணு அரையாப்பு ரத்தவெட்டை வெள்ளை மேகத்துக்கு திமிர்வாய்வுக்கு.

லிங்கம் தோலா -௧- ரசசெந்தூரம் தோலா -௧- ரசகர்ப்பூரம் தோலா -௧-, ரசம் தோலா -௧- வெள்ளாளம் தோலா -௫- அத்தி செய்து இது நாலும் செகப்பு பருத்தியில் சேர்த்து இடித்து பிறகு.

பிறகு கல்வத்தில் போட்டு நெகாய் மை போல அ
ரைத்து நேர்வாளம் மண்டூரத்தில் சேர்த்து நெகா
யரைத்து சித்தாமணக்கு எண்ணெ சேர் -கு- ல்
இது எல்லாம் சேர்த்து கையினால் நன்றாய் பிசிசா
தீ சாவில் போட்டு ஆரிய பதம் -சு- நாள் வைக்கவும்
உள்ளங் கையில் தட்டைடை காலமே -எ- ந
ாக்கிச் சாப்பிடவும் பத்தியம் வெள்ளாட்டுக்
கறி துவரம் பருப்பு, வெந்தயக் கீரை, முருங்கைப்
பிஞ்சு, கத்தரிப் பிஞ்சு நெய் நிரம்ப சாப்பிடவும்
இது வன்னில் மற்றொன்றும் ஆகாது மறுபத்தியம்
இப்படி இருக்கவும் இது வன்னில் ரத்தம் விழும்
திரேகம் கெட்டுப் போகும் மேகம் 21, புண்ணு
அரையாப்பு, வெள்ளை, ரத்த வெட்டை மேக
சூலை, மேக வாய்வு, திமிர் வாய்வு இவைகள் தீரும்

மூலத்துக்கு.

நாயுருஞ்சி இலை மிளகு -எ- சேர்த்து அரைத்து கா
லமே மேனுமைா இது சாப்பிடவும் பத்தியம் அன்
னடு புதுப்பாண்டத்தில் அரிசி பருப்பும் சேர்த்
து ~~கையினால் நன்றாய் பிசிசா~~ சாப்பிடவும் மற்ற
தொன்றும் ஆகாது. முளை குருந்தால் மருதாணி
இலை ஆலாத்திக் கற்பூரம் சேர்த்து அரைத்து
வில்லி பண்ணி அது மேல் வைத்துக் கட்டவும்
விழுந்து போகும் அல்லது தேய்த்து போகும்.

ஒருதலை வலிக்கு.

ஓட்டுப்பில்லுப் பூ கொண்டு வந்து வெள்ளைப்பூ
ண்டு சேர்த்து இடித்து வலது பக்கம் வலி இரு
ந்தால் இடது பக்கம் பிழியவும் இப்படி மூணு
நாளைது செய்யவும்.

ஆய்ச்சலுக்கு.

ஊமத்தை கரந்தையிலைபொடி -க-, சுக்கு, மிளகு சீரகம், ஜடமம் இதுகளெல்லாம் சேர்த்துக் கருக்கி ரசம் பண்ணி -உ- வேளை - ந- பொருதுகொடுக்கவும் ஆய்ச்சல் தீரும்.

வாத்தி பேதிக்கு வாதநுன்னி, பித்தநுன்னிக்கு.

லிங்கம் தோலா - கக-, படிகாரம் ஏழுமிச்சங்காயளவு இரண்டையும் பொட்டுக்காய்ச்சி உருகினபோது அதில் லிங்கம் போட்டுக்காய்ச்சி ஆறவிட்டு எடுத்துக்கொண்டு பித்தநுன்னிக்கு அஞ்சி ராத்திரியும் வாதநுன்னிக்கு வாத்தி பேதிக்குத் தேனில் கலந்துக்கொடுக்கவும்

வாதவேதி.

நிறுவெங்காரம் பல - கக - சாணியில் கவசஞ் செய்து பிடலில் காயவைத்து காய்ந்தபட வெங்காரனே ஆரைக்கீரை அரைத்து மேற்படி வெங்காரத்தைக் கவசஞ்செய்து பிடலில் காயவைத்து பிறகு மேற்படி சரக்கை இடைக்கிடை சிகப்புடம் பூநீரியிடை சேர்த்து மைபோல அரைத்துக்கட்டி ப்பிரமாணம் உண்டை செய்துவைத்துக்கொள்ளவும் உடனே அரப்பொடி பலம் - க - இடைக்காட்டாமணிவிதைபடி -ரு- கூடச்சேர்த்து - ந - நாமம் மை போல அரைத்து கையில் பாதி வைத்து நடுவே இரண்டு உருண்டை வைத்து இல்மேடச்சீலை செய்து நின்றுக நீராதிவிடவும் அந்தச் செம்பு எடுத்துப் -யத்து மன்று உருண்டை இரண்டு செம்பை உருக்கிக் கொடுக்கவும் - வேதை.

பேதிக்கு.

ரசம் வீரக்ன் - கவ., அரிதாரம் வீரக்ன் - கவ., கடுகு வீரக்ன் - கவ., காயம் வீரக்ன் - கவ., கருஞ்சீரகம் வீரக்ன் - கவ., இந்துப்பு வீரக்ன் - கவ., திப்பிலி வீரக்ன் - கவ., யவாக்ஷாரம் வீரக்ன் - கவ., வாளம் வீரக்ன் - ய. சுத்தி செய்து பாதி வறுத்து மற்றதெல்லாம் சேர்த்து சோத்துக்கத்தாழையால் மை போல அரைக்கவும் அதை திகடசிப்பிரமாணம் அக் குருடுவில் வைத்துக் கொடுக்கவும் பேதி அதிகமானால் மோர் சோறு சாப்பிடவும். சகலத்துக்கும்.

குறிப்பு:- இது அகஸ்தியர் குழம்பு போலவே கூறப்பட்டால் [illegible] சொல்லப்படவில்லை - சோற்றுக்கற்றாழைச்சாறு அரைமாற்றமானது.

மருத்துவர் S. தேவராஜ்
5-10.84

சித்திரமகத்து(வ)ம ரசாயனம்.

தேவகைலாசபரமேஸ்வரன் செப்பிக்கருளிய
சித்திர மகத்துவ ரசாயனம்

பாவகவடமொழியைச் சித்தாகளனைடுத்துப்
பாடுதற்குத் தேடுமொத்தை கொம்பனையே மெஞ்ஞானத்தன்
சேர்வைசெய்து கற்பூரத் தீபமொடு தூபம்
பூமலர்கள் சாற்றி நன்றாய்ப் போற்றியே
சற்புருசனுங்குண உத்தம வைத்தியரே
திண்மையுடன் சொல்லுகிறேன் கேளுமே கிருங்கு வண்மையில்

நீர்வள்ளிக் கிழங்கு கோரைக் கிழங்கு பலமரையாக
விலங்கு முக்குரண்டை தூதுவளா கண்டங்கத்திரி
வேர்மூன்றும் மூன்றும் பலமாகவே
பிரப்பங்கிழங்குடனே அசுவகெந்திக் கிழங்கும்
பேராம் வகைக்குவகை யோர்பலம்
நிரப்பும் பறங்கிப் பட்டைக் கிழங்கும்
பலமும்பத்து நிலப்பனைக் கிழங்கு பலங்காலடா
ஆகக் கிழங்குவகை யொன்பதையும் தானிடித்து
அடவுடனே வடிகட்டித் தூள்வகை வேறு
கிடைச்சரக்குத் திப்பிலி மிளகு சுக்கு
வேண்டும் வகைக்கு வகை யோர்பலம்
கொத்தமல்லி சித்தரத்தை கோஷ்டம் லவங்கம்
குணமுள்ள தாளிசபத்திரி யித்தனை வகை தானறிந்து
வகைக்கு வகை விராகனை யெடையிடை நிறுத்து
கொள்ளடா தாணிக்காய் வாய்விளங்கம் மாசிக்காய்
தேவதாரம் சமனும் சிறுநாகப்பூவுடன்
தோணிக் கோயிந்த வகை வகைக்கிடை சரக்கு
ஆடம் விராகின்டையே ரெண்டமா
வெட்டிவேர் கிடைக்கின் விளாமிச்சம் வேருடன்
வேண்டும் கடுகு ரோகிணியும்
அட்டயில்லா நால்வகைச் சரக்குச் சமனையாய்
அயினுங் கிடுபது விராகனும் கூடும்
சரக்குவகை அத்தனையும் தானிடித்துக் கொண்டு
வடிகட்டி நீ துண்டாக வைத்தே
மதுரவகைச் சரக்கு விபரங் கேளு சொன்ன வழித்திடனே
அதிமதுரங் கிராம்பு சாதிப்பத்திரி யேலம்.

அதிவிடயம் சாதிக்காயுடன் கருச் சீறு மந்திரிகை.
பேரிச்சம் பழத்துட னே கண்டுமருந் தேட்டுவகை
சட்டமாய் எண்பது விராகனைடை துகையாய் நிறுத்து
கொண்டதைத் திரட்டியொருபாத்திரத்தில் வைத்து
தெம்பாகவே மேலோர்த்தும் தேடியே தரைமெழுகி
செய்யும் அபமங்கிலிகை நாள் பாங்காக
கோலமிட்டுமஞ்சள் விநாயகனைப் பதித்து
அருகு புஷ்பம் சூட்டியே தேங்காயுடைத்து வைத்து
தெட்சணை தாம்பூலம் வைத்து சிந்தை தன்னில்
ஸ்தோத்திரங்கள் செய்யடா
அடுப்பினில் மஞ்சள் நீரைத் தெளித்து அக்கினியிட்டு
ஆவினெய்யில் மென்றுபடி வடிகட்டியே
யடுப்பேத்தி லோமென்று அடுப்பினிலேத்தி
பின்னெரிக்கின்ற விறகதினோர் வகை.
சித்தமாமொருவிறகாகவே அடுப்பெரித்து
சிறுக்காகக் கிண்டக்கிண்டக் கொதிக்கையிற்பத்து
கதலிப்பழந்தோட்டை சேர்த்து இருபணம் போலவே அரைத்து
போட்டடா அடக்கிடே கிண்டுபழுஞ் சிவக்கையில் ~~…~~
அல்லி அல்லி அச்சணங் கிழங்குப் பொடி
தூவடா ~~அக~~ துடைக்கக் கிண்டி கொதிக்கையில்
கிடைச்சரக்கு தூளியதின்னையில் ~~தூ~~
தூவடா அப்பால் அரைத் தினம் கொதிக்கையில்
அடக்கிடே அரைப்படி தேனூட்டு
கிண்டடாயிப் பாலொரைக்கு முன்னே
பத்துப்பலம் சர்க்கரையை யிட்டுக்கிண்டு
கைவிடாமலே மதுரச் சரக்குமந்த
உதரத்திலே போட்டுமென்று பதமாரிந்து.
நீயிறக்கிவை

ஆதிரக் கணபதி முன் சாம்பிறணி தூபமிட்டு
சரணஞ் சரணமென்று போற்றியே
வைத்திய பாகமதிலெடுத்துக் கோ
அம்மருந்து வைத்தவர்க்குச் சித்திகளுண்டாகுமே
வைத்திய சனிறைவ்வாயகத்தியே
மந்திரனில் அந்திசந்திவாகுடனே உண்ணு
நீ நோய்க் கிரவனே பிணிந்து நீர் உள்ளோனைல்
நாழிபுண்ணிக் காயமா வாகுமே
நீராக் கிரத்தி முதல் உள் நீரழிவுகளும்
இறத்த நீர் மேலிளைப்பு பாண்டுமே
நோராப்பிரமியமும் வெட்டை வெட்டைகளும்
நோறுஞ் சலக் கழிச்சல் மேலமும்
பித்தங் காமாலை சோகை காசுவகைகளோடும்
பிடரிக்கனத்த உன்மாந்தையும் சத்திகுணம்
இடுக்கம் பிணமுருக்கிய தலையில் கபாலநோய் வாதமும்
முத்திய கண்டத்தில் வாதம் மொழியும் கணத்தில்
புத்து மகோதரம் சென்னியில் திறுகிறுப்பு
மிக்க வதிசாரமத்திரச் சயரோகமானதும்
உன்னிவிஷையாகப் பாயும் ரசாளிதனைக் கண்டு
ஒடுங்கிய கொக்குதிரணுகமே பிரசண்டமாய்
வில்லபட்ட மேக மேகமெல்லாம்
பெருகின்ற வியாதியெல்லாம் தீருமே
ஒருமண்டலமுண்டால் திருமவியாதியெல்லாம் ஓடும்
வெருகைக்கண்ட கோழிபோலபத்தியங்களில்லை
அபத்தியங்களுமாகாது பழையது மாகாது
பண்டத்திற் சத்திய மாமிந்தமொழி

தாதுவிர்த்தியுண்டாகும் தையலர்க்கு மென்மதனும்
பாரியா ரசவதிகாரமும் நல்லவிவேகமதும்
நிலினம் நிற்கும் நமது குதிகொள்ளுவால்
ஸ்ரீ ஞானநாதண்டாகும் இனிய மதுக்குமரசாயனம்
ஸ்ரீ ல்பரரே துணையாக வேண்டியது அறிவோம்.

அயச் செந்தூரம்

அரப்பொடி பலம் -க-, காந்தம் விராகன் -க- பழச்சாற்றில் அரைத்து பெரிய விளாட்டையில் புடம் -க- ஒதியம் பட்டைச்சாற்றில் கெந்தகம் விராகன் -க- சேர்த்து மேற்படிச்சாற்றில் -ஈ- புடம் -ரு- வி ஆட்டையில் போட்டுக்கொள்ளவும் சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, ஏலம், வகைக்குப்பலம் -க- பொன் வறுவலாய் வறுத்து நெய் சேர்த்து அரைத்து சுண்டக்காயளவு சாப்பிடவும்

புண்ணுக்கு மருந்து.

ரசகர்ப்பூரம் கட்டையுளத்தின் எண்ணெயில் ஒரு பேதி கொடுத்து மறுநாள் மேற்படி மருந்து சீத்திலே வித்து அரிசியடைப் பிரமாணம் -எ- பொழுது அந்தி சந்தி கொடுக்கவும் (பனங்கருப்பட்டியில்)
புளி தவிர்க்கவும் புண்ணுக்கு மருந்து - ரசகர்ப்பூரம் விராகனெடை -க- மிருதார்சிங்கு விராகனெடை -கி-, காசுக்கட்டி விராகன் -வ- இதுகளை நெய் வெண்ணெயில் அரைத்துப் போடக்கூடும் சதை வளர்த்திருந்தால் மேற்படி மருந்தில் துரிசி விராகனெடை -ஆ- சேர்த்து அரைத்துப் போட்டால் கரையும் அதிகம் போட்டால் குழிவிழும்.

வெள்ளிக்கு.

நல்லெண்ணெ சேர் -ரு- பழச்சார் சேர் -உ- நீராகா ரத்தில் மூணு வேளை கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்

லிங்கக்கட்டு.

லிங்கம் வராகனெடை -ருக-, புதுத்தோண்டிக் குச்சாம்பிராணி வாசம் காட்டி உறைத்துத்தண் ணீர் நிரப்பி லிங்கம் டோல்கட்டி தோண்டி த்தில் போட்டு காத்துயில்லாத இடத்தில் -ய- நாள் வைத்து பிறகு கட்டுமெள்ளாங்கிச் சார் பற்சைப்புளியிலைச் சார் சமபாகம் இரண் டையும் சேர்த்து சட்டிக்கு நடுவே வெளிபாத் தில் பண்ணி நடுவே அப்பிரகம் வைத்து லிங் கம் நடுவே வைத்து ச சாமம் முன்சாற்றில் சு ருக்கிடவும்

பஞ்ச உப்புக்கட்டு.

காட்டாமணக்கு இலை ஒரு கலயத்தில் அடு இலை அடுக்கி அதுமேலே உப்புப் போட்டு மேலேயிலை அடுக்கி சீலை செய்து -கக- ஜாண் புடம் போடவும் உருகி நிற்கும்.

+ லிங்கச் செந்தூரம்

சதுரப்பு இலைச் சாற்றில் லிங்கம் -ரு- நாள் ஊறப் போட்டு பிறகு அந்த இலை அரைத்துக் கவசம்ப ண்ணி சாண்புடம் போடவும் செந்தூரமாகும்.

லிங்கக்கட்டு

லிங்கம் வராகனெடை -ருக- வெறுகங்கிழங்கு ச்சாற்றில் -ச- சாமம் சுருக்கிட்டு பிறகு வெற் றிலைச் சாற்றில் -ச- சாமம் சுருக்கிடவும் அந்த லிங் கம் வெள்ளி -யக- ௩ - க - கொடுக்கவும் வயசு -எ-

அதை ஓட்டில் வைத்து -எ- தரம் உலர்த்திடவும்
பிறகு உப்பு, புளி, பொன் காயி, இது மூன்றும் உள்
ளிரால் அரைத்துத் தட்டி ஒருபிடி உமியில் புடம்
போடவும்

தாலகச் சுண்ணம்

கவிழ்த் தும்பைச் சமூலம் இடித்துச் சார் வாங்கி
அதில் தாலகம் மூணு நாள் போட்டு வைத்துப் பி
றகு அந்த இலை அரைத்துக் கவசம் பண்ணி இலை
செய்து காடைபுடம் போடவும் சுண்ணம்

தாலகபஸ்பம்

பழம் பாசிச் சாற்றில் மூணு நாள் போட்டு பிற
கு அந்த இலை அரைத்துக் கவசம் செய்து அதன்
மேல் சீலை செய்து காடைபுடம் போடவும் பஸ்பம்

லிங்கச் செந்தூரம்

வெள்ளருகு சாத்தில் லிங்கத்தை மூணு நாள் போட்டு
வைத்துப் பிறகு அந்த இலையை அரைத்துக் கவசங்
கட்டி சீலை செய்து காடைபுடம் போடவும்
செந்தூரம்.

தாது புஷ்டிக்குத் தேன்-

கொம்புத் தேன் சேர் - அ - ஒரு சட்டியில் போட்டு
அதில் வெங்காயம் படி இ: உரித்துப் பிழிந்து போட்
டு மேடை சூரிய புடமாய் வைத்து இது இரண்டும் ரே
கிச் ச உடனே பிறகு காலமே சேர் - ஜ - வீதம்
மண்டலம் சாப்பிடவும் மேக உஷ்ணம் போக்கும்
இரத்தவிருத்தி உண்டாக்கும் திரேகம் வலுக்
கும் தாதுபுஷ்டி உண்டாகும் சகல வியாதி
யும் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

வங்கபஸ்பம்

வங்கம் பலம் க.௧. சாராயம் அரைமண்டியில்
மூணுதரம் உருக்கிச் சாய்க்கவும் பிறகு பழச்சாற்
றில் அந்தப்படி யேசெய்து பிறகு சென்னயுருவி
அரைத்து கவசஞ்செய்து சீலைமண்ணுஞ் செய்து
கோழிபுடம் போடவும் பஸ்பமாகும் மேகஊறல்
தெற்ப ஊறல் மேக இட்டை தாது விருத்தியிது
தீக்கெல்லாம் அரைநெல்லெடையை நெய்யில் - கா -
பொழுது கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்.

X லிங்கவெள்ளை

லிங்கம் விராகனெடை - ௫ - சிவகரந்தைச்சாற்றில்
மூணுநாள் ஊறப்போட்டு பிறகு அந்த மூலிகைஅ
ரைத்து கவசங்கட்டி சீலைசெய்து காடைபுடம்
போடவும் வெள்ளைவாய்வுமுதல் ஜன்னிவரையில்
அரிசியெடை அனுப்பானம் கண்டு கொடுக்கவும்
மேற்படி வியாதிக் கெல்லாம் கொடுக்கலாம்

தாளகபஸ்பம்

தாளகம் பலம் - க௧. சீனக்காரம் பலம் - ௧. அண்ட
த்தோல் பலம் - ௧ - இதுமூணும் கல்வத்தில் போட்டு
வெலிப்பருத்திச் சார் விட்டுச் சாமம் - க - அரைத்
து மேனிச் சார் விட்டுச் சாமம் - க - அரைத்து தே
ரிச் சார் விட்டு சாமம் - க - அரைத்து மூணுவில்
லை செய்து காயவைத்து ஓட்டில் வைத்துச் சீலை
செய்து முக்கால் முழம் புடம் போடவும் அரமுத
ல் காசம் வரையில் தேனில் ஈ. கா இருமலுக்கு நெய்யில் - வ -
பணவெடை - கா - பொழுது கொடுக்கலாம் இச்சா
பத்தியம் -

நாக வெட்டை.

நாகம் வீரக் கனவை - ௩௯ - நிலவாகை அரைத்
துக் கவசங்கட்டி காடைபுடம் - க - பிறகு ரசம்
வீரக் கனவை - ௯ - சேர்த்து வெத்திலைச் சார் விட்டு
அரைத்து பிறகு தைந்தகம் வீரக் கனவை - உ - மேற்
பட்ட சாற்றிலரைத்து காடைபுடம் - ௬ - போடவும்
அரிசியெடை அனுப்பானத்தில் வியாதிக்கெல்லாம்
கொடுக்கலாம்

தாளகபஸ்பம்

தாளகம் பலம் - ௯௯ - நீர்முள்ளி காரம் பலம் - ௯ - அண்
டத்தோல் பலம் - ௯ - இதுமூனுங் கல்வத்தில் போட்
டு வெளிப்படுத்திச் சாறை விட்டு சாமம் - ௯ - அ
ரைத்து மேனிச் சார் விட்டுச் சாமம் - க - அரைத்து
தேசிச் சார் விட்டுச் சாமம் - ௯ - அரைத்து நெருவா
ல் வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டில் வைத்து சீலை
ய்து முக்கால் மேழுச் புடம் போடவும் அரம் மூ
கிரசம் வரையில் தேனில் சி.ஸ இருமலுக்குநெய்யி
ல் - வ. பணவெடை - சி - யோகத்து கொடுக்கலாம்.

வங்கவெட்டை.

x

வங்கம் பலம் - ௯௯ - தேசலா அப்பினகவுங்கட்டி அது
மேல் உளமத்தை சமேலம் அரைத்துக் கவசஞ்செய்து
அதன் மேல் எருக்கு சமேலம் அரைத்துக் கவசஞ்செய்
து சீலை செய்து சட்டிக்குள் வைத்து அட்டமேட
- ௯௯ - முட்ட புடம் போடவும் வங்க வட்டை

கினத்துஎண்ணெ-

(ங)

வெங்காயம் படி - சி - பெருமாவுருக்கை. படி - க - சோ
வெங்காயம் படி - சி - அகத்திக் கீரைச் சார் படி
த்துக் கித்தாஸா படி - சி - அகத்திக் கீரைச் சார் படி
- சி - எண்ணைபடி - சி - ஏலம் வீரக் கனவை - க. போட்
டு க்காய்ச்சி அந்திசந்தி கரண்டிவீதம் கொடுக்க
கிவும் இதற்கு இச்சாபத்தியம்.
பனங்கல் கண்டு சேர். கி, சுக்கு காய் பலம் - க -

தாதுபுஷ்டிக்கு.

(இலேகியம்)

கிழங்கு - உ - பிழிந்து அதில் லிங்கம் விராகனெடை
-கி- வைத்து காய்ச்சி அண்டனை பிறகு லிங்கம் எடு
த்துக் கொள்ளவும். சாதிக்காய் -உ- உடைந்து
அதில் (அப்பு) அயின் விராகனெடை - கி - வைத்து
நெய்யில் காய்ச்சி எடுத்துக் கொள்ளவும்; பூனைக்
காலிவித்து, நீர்முள்ளி வித்து, நிலப்பனங்கிழங்கு
அத்திப்பால் போட்டு, சாதிக்காய், பால் சாம்பிராணி
வகைக்குப்பலம் -கி- சேர்த்தரைத்துக் கொண்டு நெய்
சர்க்கரை பாகுபண்ணி இதுயெல்லாம் அதில் போ
ட்டுக்கிண்டி இறக்கிக்கொள்ளவும் கணபதிக்
பூசை செய்து அந்திசந்தி அண்டக்காயளவு மண்
டலம் சாப்பிடவும் மேகத்தூளெல்லாம் தணிக்கும்
தாதுவிர்த்தி உண்டாக்கும் இச்சாபத்தியம்.

மேகரணங்களுக்கு பிரால்திரி.

பூரம் விராகனெடை - கி- லிங்கம் விராகனெடை - கி-
இரசசெந்தூரம் விராகனெடை - கி- பசுவின் வெண்ணெ
ஒருசாமம் அரைத்து தண்ணீரில் ஒருநாள் போட்டுவை
த்தும் பிறகு எடுத்துக் கொள்ளவும்.

களிம்பு:

லிங்கம், மிருதாரசிங்கி, இரசகற்பூரம், வெள்ளைக்குங்கிலி
யம், கடுக்காய்த்தோல், மாசிக்காய், தாணிக்காய், கா
சுக்கட்டயிதுஎல்லாம் ஒர்எடை பசுவெண்ணெயில் ஒரு
சாமம் அரைக்கவும், புண்களுக்குப் போடலாம்

தாதுவிருத்திக்கு.

முருங்கைப் பூபடி - கி- பசம்பால் படி - வ - இஞ்சிச்சார்
படி - வ - வெங்காயச் சார் படி - வ - நெருஞ்சிப் பூ
ண்டுசேர் - கி - நெய் படி - வ - முட்டை - ..
பனங்கல்கண்டு சேர் - கி -, சாதிக்காய் பலம் - கி -

பத்திரி பலம்-கி-, ஏலம் பலம் -க-, கசகசா பலம்-க-
இதுஎல்லாம் சேர்த்து லேகியமாய் செய்து அக்கி
சந்திகளுந்திக் காயளவு சாப்பிடவும் இச்சாபத்தியம்

கண்ணில் பூவிழுந்ததற்கு மருந்து.

கடுக்காய் தோல் எடுத்து நல்லெண்ணெ சட்டியில் ஊறநீத்தி எண்ணெ படப்படாமல் இலவங்கவறுத்து மணலில் நெருமணிவைத்து மேடை எடுத்து பிறகு வெள்ளிமேல்லி ஊறவைத்து, அந்தத்தண்ணீரில் துரு அவிராகணை அரை போட்டு உப்புக்கல்லுக்கு டப்போட்டு இதுஎல்லாம் கரண்டியில் போட்டு இடப்பாறையால் தேக்கிடைந்து நடவெ வாரை யிகி கட்டவும்.

கப்பு

அண்ணும்பு விராகணை-கி- பூநீர் விராகணை ஈடு. ரியச்செந்தூரம் விராகணை -கி- தண்ணீர் விட்டு-உ- நாளிகை அரைத்துத்தடவி காந்தும் போது கழுவிவிடவும் தேங்கா எண்ணெ தடவவும்.

கரைத்து எண்ணெ.

நல்லெண்ணெ சேர்-உ- இதில் நுணாயிலை சேர்-க- எண்ணெயில் போட்டுவேகவைத்து பிழிந்தெரியவும் பிறகுக்குத்துப்பழவேர் -காய- நறுக்கிதுணியில் கட்டி எண்ணெயில் வாட்டுமேல் சட்டி மேடு தீ கட்டி எண்ணெயில் வீடு பொறித்தெரிக்க சொறசொறப்பு அடங்கினவுடனே அந்தவேர் பிழிந்துவிடவும் அந்த எண்ணெ காண்ட மீதம் இருவேளை கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்

தாதுபுஷ்டிக்கு.

நேரகம் சேர்-க- பழச்சாற்றில் ஊறப்போட்டு நிழலில் காயப்போட்டு இப்படி மூணுதரஞ்செய்து அய்ப்பொடி சேர்-க- பழச்சாற்றில் மூணுதரம் பனங்கல்கண்டு சேர்-கி-, ஜாதிக்காய் பலம்-க-

ஊறப் போட்டுக் காய வைத்து இடித்து
இரண்டும் கல்வத்தில் போட்டு பழச்சாற்றால்
மூணுநாள் சார் விட்டு மை போலரைத்து உலர்த்தி
பிரமாணம் ஒருவேளை காலமே சாப்பிடவும் இச்
சாபத்தியம் ஒரு மண்டலம் சாப்பிட பித்தம் உஷ்
ணம் குறைந்து இரத்தவிருத்தி தாதுபுஷ்டி உண்டாகும்

லிங்கபஸ்பம்

லிங்கம் விராகனெடை - உக்ஷொட்டால் வாடா
மிலச் சாற்றில் பழச்சார் பிழிந்து அருக்கிட்டு
மறுபடா கோவைக் கிழங்கு அரைத்து அதில் வைத்
து சீலை செய்து புடம் இக்கிடம் போடவும்.

இணைச் சூட்டுக்கு.

பசும்பால் சேர் - ரு - பாத்திரத்தில் விட்டுக்கா
ய்ச்சும் போது இரத்தவிருத்தி ஒடுக்கும் போது
வாரிவரி யென்று சொல்லி உடைத்து துண்டுது
ண்டு நாலிந்து கனி சேர்த்து ப்பால் கிண்டவும்
மெழுகுபதத்தில் எடுத்து தாம்பாளத்தில் உலர்த்தி
உதிர்த்துப் புதுக் கலயத்தில் வைத்து மூணு விரல்
கொண்டது அந்திசந்தி சாப்பிடவும் இச்சாபத்தியம்

வெள்ளை மேகவெட்டை இரத்தவெட்டைக்கு

ஏலாசத்து விராகன் - ரு - சிறுகீரை அரைத்துக் கல
ந்து செய்து காயவைத்துச் சீலைசெய்து இரண்
டு எருவில் புடம் போட பஸ்பமாகும் அந்தப்பஸ்
பம் நெல்லிடை பனங்கருப்பட்டியில் அந்திசந்
தி - எ - பொழுது கொடுக்கவும் இச்சாபத்
தியம் மீன் கருவாடு தள்ளவும்.

ஆஸிக் கட்டுக்கு.

கொடிக் கள்ளிப் பால், திருகு கள்ளிப் பால் ரெண்டும்
காய வைத்து, சித்திரமூலம் ஆடாத்தூள், செந்தி
இது நாலும் சமயிடை சேர்த்து தேன் விட்டு அரை
த்து மாட்டுக் கொம்பு டப்பியில் வைத்து ஆஸிக்
கட்டுக்குப் பாதிப் பயறளவு வெல்லத்தில் வைத்து
ஒரு வேளை கொடுக்கவும் மலஜலம் போகாவிட்
டால் இரண்டு மடங்கு கொடுக்கவும் அதில் ஆ
காவிட்டால் மூணு நாள் விட்டு மறுபடி முன் போ
ல கொடுக்கவும் பேதி அதிகமானால் தேனில் கொ
டுக்கவும் இச்சாபத்தியம். உப்பு புளி தள்ளவும்

ரத்தவெட்டை வெள்ளை மேக வெட்டைக்கு.

சிலாசத்து — சீனாக்காரம் சமஎடை எடுத்து குப்
பைமேனி, அம்மான் பச்சரிசி, †பெருமை வலக்கை.
இது மூணும் அரைத்துக் கவசம் செய்து, ஐ - கி -
செய்து சோதிபுடம் போடவும் அந்தப் பஸ்பம்
நெய் வெண்ணெயில் காசு எடை அந்தி சந்தி - ரு -
பொழுது கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்.

நாகபஸ்பம் - தாது விருத்திக்கும் - வெட்டைக்கும்

நாகம் பலம் - கிஇ - இலுப்பை எண்ணெயில் பத்து
தரம் சாய்த்து பிறகு புதுச் சட்டியில் போட்டு
நாயுருவிக் காம்பால் வறுக்கவும் மண் போல ஆகும்
அதைக் கல்வத்தில் போட்டு உத்தாமணிச் சார் விட்
டு சாமம் - உ - அரைத்துக் காய வைத்து இருசில்
செய்து காய வைத்து சோதிபுடம் போடவும்
அந்த பஸ்பம் மலப்போக்கா இருந்தால் தேனில் ப
நீப் புளியிடை - கா - பொழுது கொடுக்கவும் வெட்டை
க்கு - கா - பொழுது நெய்யில் கொடுக்கவும் தாது வி
ருத்தி உண்டாகும் இச்சாபத்தியம் -
புளிப்பு — + பிரம்மசரியம் அக்கை.

சகல வியாதிக்கும் தாதுவிர்த்திக்கும்

கெந்தகம் விராகன் - ௨௯ - ரசம் விராகன் - ௨௯ - கற்பூரவல்லிச் சாற்றில் அல்லது கற்பூரவைத்தியச் சாற்றால் சாமம் - ௪ - அரைத்து அண்டத்தில் போட்டு நெடுமேரு ஒரு சீலை செய்து காயவைத்து இப்படி ஏழு சீலை செய்து கவதாரிப் புடம் போடவும் கட்டாய் நிற்கும் அது சகல வியாதிக்கும் அக்கிமொராகு திப்பிலி கண்டங்கத்தரி சிறுகாஞ் சோறி வயல் முசுமுசுக்கை இவ்வோர் பலம் கியாழம் வைத்துச் சூரணம் பண்ணி பனைவெல்லம் சேர் - ௩ - நெய் சேர் - ௨ - பாகு பண்ணிச் சர்க்கரை போட்டு லேகியம் பண்ணி பக்குவத்தில் தேன் சேர் - ௫ - போட்டு இறக்கிக் கொள்ளவும் தாதுபாங் கியாழ லேகியத்தில் அரிசியெடை ரசந்தூரம் வைத்து அந்தி சந்தி மண்டலம் சாப்பிடவும் சகல வியாதிக்கும் தாது விருத்திக்கும் கொடுக்கலாம் இது சாபத்தியம்

அஷ்டகுன்மத்துக்கு. மகோதரத்துக்கு

நவச்சாரம் சேர் - ௩ - கிடாரிச் சாணத்தில் கவசம் பண்ணி இருகு மேல் வெய்யிலில் காயவைத்து (அதாவது தரையில் வைக்காமல்) ஏழுதரம் இப்படிச் செய்யவும் என்னெ போகும் அத்தியான பூநீர் விராகன் - ௨ -, வெடியுப்பு விராகன் - ௪ - அன்னபேதி விராகன், ௰ -, மாங்குச பேதி விராகன் - ௫ -, சத்துபேதி விராகன் - ௫ -, கல்மதம் விராகன் - ௰ -, நண்டுக்குழி விராகன் - ௰ -, கும்புடுகிலிஞ்சிச் அண்ணும்பு விராகன் - ௬ -, ஜவரலிக் காய் விராகன் - ௰ - நவச்சாரம் நீங்கலாய் மற்ற சரக்கு எல்லாம் இருந்துவிசிச் சார் விட்டு சாமம் - ௪ - அரைத்து உலக்கைப் பூண் போல் பண்ணிக் காயவைத்து நவச்சாரத்துக்கு வெள்ளாட்டு ரத்தம் சாமம் - ௪ -

சுருக்கிட்டு எடுத்து சட்டியிலே புளிதட்டி மேற்
படி பூண்சட்டியில் வைத்து சரக்குபாதி அதில்வை
த்து அருக்கிமே லேநவச்சாரம் வைத்து. அதன்
மேலே சரக்குப் போட்டு அருக்கி மேல்சட்டிக்
குப் புளிதட்டி சட்டிமேடைச்சில - எ - செய்து
காயவைத்து காலபயிரவர்க்குப் பூசைசெய்து, சா
மம் - சு - கொடாக்கினி எரித்து ஆறினபின் எடு
த்துப் பார்த்தால் கட்டிப் போகும் கட்டியில்
பணவெடை எடுத்து அக்குபவெல்லத்தில்வை
த்து அவ்த்டகின்மத்துக்குக் கால்மண்டலம்அ
ந்திசந்தி கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம் நெய்
கிறிநிறைய செம்மையாய்க் கொடுக்கவும் கில்
லாவட்டால் கொடுக்கக்கூடாது. மகோத
த்துக்குக் கடுக்காய்தான் பண்ணி வெள்ளாட்டு
நீரில் மூணுநாள் ஊறப் போட்டு அந்தநீர் மூணுநா
ள்மன்னை கெடக்கச் சொல்லவும் பிறகு திரிகடுகு
சூரணித்து நிலவாகை கடுக்காய் இது ஐந்தும்
சூரணம்பண்ணி மூணுவிரற்கிடை (வெருகடி) எடுத்து
நெய்யில் குழப்பி பணவெடை மருந்துவைத்து
அந்திசந்திகால்மண்டலம் கொடுக்கவும் மகோ
தரம் தீரும் இச்சாபத்தியம் தைட்சிணுமோர்த்தி
குருசகாயம்.

விரைகடக்கு.

குப்பைமேனியிலை, எருக்கிலை, தும்பையிலை இது
மூன்றும் சமபாகம் அரைத்து காற்சியாவுசேர்
த்துக்கொடுக்கவும் அதிகம் மீறியிருந்தால் வெ
ன்னீரில் குழப்பி மூணுதரம் கொடுக்கவும் பச்
சரிசிக் கஞ்சி காய்ச்சி உப்பில்லாமல் கொடு
க்கவும் ஏழுநாள் கடும் பத்தியம். ஆறுமாசம்
ஊமத்தின எண்ணெ (வாக்கெண்ணெ) தேய்த்துமுழுகு

நாகபஸ்பம்

நாகத்தை இலுப்பைப் பட்டைச் சாற்றில் -ரு- தரம்
உருக்கிச் சாய்த்து. பிறகு சட்டியில் போட்
டு உருகுமட்டும் எரிக்கவும். உடனே கீழா
நெல்லிச் சமூலம் பிடுங்கிக் கட்டை அதனால்
வறுக்கவும்; பொரிந்து வரும். பிறகு நல்லவேளை
ச் சாறுபடி -நு- சிறுகீரை -க- (நாகம்) இத்
த் சார் கொஞ்சம் கொஞ்சம் வார்த்து வறுக்கவும்
பஸ்பம் அதையெடுத்து புளியம் பிரணி சாம்
பல் செய்து தண்ணீரில் கரைத்துத் தெளிவிறுத்
து அரைத்து வில்லை செய்து காய வைத்து சி
லை செய்து ஓட்டில் வைத்து -கஅ- முழ புடம் போ
ட்டால் பஸ்பம். பருப்பு யிடை அனுப்பானத்
தில் கொடுக்கவும் மேகக்கிரணி, மேகக் கடுப்பு
களிச்சல் வயற்றுக் கடுப்பு இன்னும் சகல வியா
திக்கும் கொடுக்கலாம்.

அப்பிரகச் செந்தூரம்

இருவத்ண அப்பிரகம் புகையிலைச் சக்களத்திச் சா
ற்றில் ஒருசாமம் அரைத்துக் கவசஞ் செய்து முழப்
புடம் போடவும் இப்படி மேணு புடம் போடவும்
செந்தூரம் நீராம்பவக்கும் புத்தான் சோர், சோ
-க- (இரசாணை) 1 வேளை சேர் -வ- இது இரண்டும் ஆடாத்தொடை
கிட்ட நெய் உளத்தி லேகியம் செய்து கொட்
டைப் பாக்களவு எடுத்து அதில் இரண்டு துவரம்
பருப்பளவு வைத்து -வ- மண்டலம் நெய்யில் அ
ந்தி சந்தி கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்.

லிங்கச் செந்தூரம்

லிங்கம் வராகன் -உகு- நிலப்பனங் கிழங்கரைத்து
பேரத்தங்காயளவு கவசம் பண்ணி சீலை செய்து நூறாண்
புடம் போடவும் இப்படி -உ- தரம் போடவும்

அயபஸ்பம்

அயம் ௫-பலம் இருகு போல் தட்டி ௫ ஞாக்கிடாஸ்
கேத்திரத்தில் ௩-நாள் ஊறப் போட்டு பிறகு அ
தை யெடுத்துக் கொறுக்காப்புளி இருக்காரம் வைழ
இரண்டு வாங்கி தண்ணீரில் கரைத்து அதில் ௩-
நாள் ஊறப் போட்டு பிறகு துளசி -௪- பிறங்கை
ஊமத்தம் கட்டை -௮- பிறக் கிடைநீலம் கூ
ண்டாய் அரைத்து நடுவில் அயத்தகடு வைத்து
-எ- இசை செய்து காயவைத்து -கக- சாண் புடம்
போடவும்

பேதிக்கு மருந்து

-௱உய-ம் (120) ரூட்டன் மின்பகுதியில் உள்ளதால்
-௱ருய-ம் (150) பக்கம் உள் இம்மருந்து எழுதப்படவில்லை

T. தேவராசு
12.10.84

இரசபற்பம்

இரசத்துக்குச் சிவகரந்தைச் சாறுவிட்டரைத்
து வில்லை செய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு மேணு
சீலை செய்து காயவைத்து கக்குட புடமிடவும் பற்
பம் எதற்கும் -உ- அரிசியெடை அனுப்பானத்தில்
கொடுக்கவும்

தாதுவிருத்திக்கு இரசம் பலம் -௩- இதை

தீயிலிட்டாலும்-ப- இரசம் தாம் பண்ணை -எ- பங்கு செய்து ஒருபங்கு சூ
சாத்தில் போட்டு -எ- நாளைக்குச் சாப்பிடவும்
பிறகு தேத்தான் கொட்டை பலம் -கக-தீ - பு-
பங்கு செய்து இலைநீர் பொத்தல் செய்து அதில்
ஒருபங்கு போட்டு ராத்திரி போட்டு காலமே தி
ண்ணீர் இறுத்து இளநீருடன் அரைத்து மேற்படி
நீரில் கலப்பி -௫- நாளைக்குச் சாப்பிடவும்
உடனே -௪- மணி நேரம் உலாத்தவும்

வீரத்துக்குப் பொன்னுவாரைச் சமெலம் கொண்டு வந்து குழித்தைலமிரக்கி ஒரு சொட்டு தீபாக்கினியினால் அருக்கின் கொடுக்கவும் மெழுகு ஆகும்.

ரசபஸ்பம்

முட்டைக்கூட்டுப் பொத்தில் செய்து ரசம் விராகன் -௫- வெள்ளெருக்கம் பால், ஆடாதோடைச்சார் இது மூனும் விட்டு -௭- சீலை செய்து காடைபுடம் போடவும்

தாளகபஸ்பம்

தாளகம் வராகன் -௫- சிறுகீரைச் சாற்றில் -௧- சாமம் அரைத்து வில்லை காய வைத்து சிறுசெருப்படை இலை அரைத்து கவசம் செய்து முழுபுடம் போடவும் பஸ்பம் அனுப்பானத்தில் கொடுக்கவும்

தாதுவிருத்திக்கு அயபஸ்பம்

அரப்பொடி பலம் -௨- பழச்சாற்றில் சுத்தி செய்து மாவிலிங்க இலைச்சாற்றிலரைத்து வில்லை செய்து காய வைத்துச் சீலை செய்து முழுபுடம் -௩- போடவும் பின் ஆடுதீண்டாப்பாளைச் சாற்றில் -௩- புடம் போடவும் பஸ்பம் -௨- அரிசியெடை அனுப்பானத்தில் கொடுக்கவும் சின்னத்துக்குத் திரிகடுகுச் சூரணத்தில் கொடுக்கவும் சகல மேகத்துக்கும் -௯- பொழுது கொடுக்கவும் வீரிய விருத்திக்கு -௫- வேளை நெய்யில் கொடுக்கவும். அதிகம் கொடுக்கக்கூடாது.

லிங்கச் செந்தூரம்

திரிகைக்கல்லா? ✲ திருகைக்கல்லியா?

லிங்கத்துக்குக் கெந்தித் திராவகம் தடவி அதற்கு வாழைமட்டை சுத்தி திருவைக்கல்லில் ✲ வைத்து மேல் மூடி வைத்தால் சரசம் இறங்கும் அதற்குத் திராவகம் தடவி வைத்தால் சுண்ணமாகும் அந்தச் சுண்ணம் வாய் நீரால் குழப்பி, சல்லிப்பழச்சாற்றில் ஊறப்போட்டு தேய்த்துக் கழுவி மேற்படி மருந்து

உலர்ந்தால் குளம் கவசம் சீலை -௫- செய்து கவுதாரி புடம் போடவும் உயசி -௭- திட்டம்

ரசவெண்ணை

சங்குத்தாமரை மேலிருக்கிற பனித்தண்ணீரை ரசம் அரைக்கவும் மறுபடி அந்த இலைச்சாற்றில் அரைத்தால் வெண்ணெயாகும் அந்த வெண்ணை மேற்படி இலை அரைத்து கவசம் செய்து மேனு சீலை செய்து காடை புடம் போடவும் வெண்ணெயாகும் அதை எடுத்து செங்கல் தோண்டி அதில் வைத்து வானா மருந்து ? மேலே போட்டு -௰- சாமம் எரிக்கவும்

வங்கச்சுண்ணம்

வங்கம் தகடு தட்டி சங்குத்தாமரை இலை மேல் பனித்தண்ணீரினால் அரைத்து மறுபடி உப்பு இலை சாற்றிலரைக்கவும் வெண்ணெயாகும் மேற்படி இலை அரைத்து நாரத்தங்காயளவு கவசஞ்செய்து -௧௧- முழ புடம் போடவும்

அயச்செம்பு

அயம் பலம் -௨௧- புளிச்சாற்றில் ஊறப்போட்டு கழுவி பிறகு தொட்டால் வாடி இலை அரைத்து அதில் அரப்பொடி போட்டுப் பசரி குகைக்குள் போட்டுத் தில் கெட்டச் சீலை செய்து குகை உருகும்படி ஊதவும் தாய் சரிக்குச் சரி கொடுக்கவும்

லிங்கவெள்ளை

லிங்கம் பலம் -௧௧- நிதியம் பட்டைச் சாற்றிலரைத்து ௨ சாமம் அரைத்து வில்லை பண்ணிக் காயவைத்து பிறகு அந்தப்பட்டை அரைத்து நாரத்தங்காயளவு கவசம் பண்ணி சீலை செய்து ஐந்நூறு சாண் புடம் போடவும் லிங்கம் வெள்ளையாகும்

ரசவெண்ணை.

ரசம் பல்லிப் பூண்டுச் சாற்றால் அரைத்தால் வெண்ணெயாம்

நிருஅக்கு.

நிருசக்கு வசப்படுத்த - திருத்தம் கொத்தமல்லி, கா
த்திரவங்காய், பேய்ச்சுரைக்காய் வசப்படுத்தும்

வங்கவட்டை

வங்கத்துக்கு நாகமல்லி இலை அரைத்து கொட்டைங்கா
யளவு கவசம் செய்து சீல் - சி - செய்து கோழிபுடம்
போடவும் செவந்தின்றால் மறுபடியும் போடவும்
வட்டை

சில்லிபஸ்பம் (தாமிரபஸ்பம்)

செப்பு சல்லி - ௨ - ராவி பழச்சாற்றில் சுத்தி செ
ய்து இணைம் கோடாசுழியில் சாற்றிலரைத்து
வில்லை பண்ணி முழப்புடம் - ௨ - போடவும் பொற்றலை
யின் சாற்றில் புடம் இரண்டு போடவும் பிறகு ரசம்
வீரம் கெந்தகம் - ௨ - இதுஇரண்டும் சேர்த்து ஆண்
பனைப்பால் விட்டு அரைத்து வில்லை பண்ணிக்
காயவைத்து சிப்புப்பட்டுத்துணி சுத்தி மணல்
இரண்டு விரற்கடைக்கு கீழே போட்டு இரண்டு விரற்
கடை வைத்து மேலே சாக்கு வைத்து மேலே இரண்டு
கடை வைத்து அடுக்கி புடம் போடவும் செந்தூரம்
வரட்டப்பட அடுக்கி புடம் போடவும் செந்தூரம்
வெள்ளி - பங்கு - ஒன்று கொடுக்கவும்.

சகலவாய்வு பிடிப்புக்கு.

சகலவாய்வு பிடிப்புக்கு நாகமயிலை, சிண்டுவயிலை, வெ
ள்ளைநொச்சியிலை இதுஎல்லாம் ஒருபானையில் போட்
டு தண்ணீர் விட்டுக் காய்ச்சி உடம்பில் பிடிச்சி
இந்த தண்ணீர் ஊற்றவும் மறுபடி இதுஎல்லாம்
அரைத்து பத்துப் போடவும்.

உப்புபட்டம் - குன்மம் சிலைதுக்கும் கொடுக்க.

உப்புபடி - கடைநாரை விழுதுச் சாற்றல் அரைத்து வில்லை செய்து காயவைத்து ஓட்டில் வைத்து ஒரு பிடி நீறு ரெண்டு செய்து - சீ - வரட்டியில் புடம் போடவும் குன்மத்துக்கு ஒரு பிட்டாயெடுத்து பசு நெய்யில் அந்திசந்தி - கொடயா அது கொடுக்கவும் வெள்ளாட்டுக்கறி ஆகும் தேங்காய் வாய் அப்பண்டம் ஆகாது இச்சா பத்தியம்.

இரத்தமேலத்துக்கு.

புளிப்பு மாதுளம் பிஞ்சு குடைந்து இண்டமணி அபின் வைத்து சாணம் கவசம் பண்ணி அனலில் போட்டு வெந்த பிறகு எடுத்து தயிரில் போட்டு அரைத்து குடிப்பி மூணுநாளைக்கு இந்தப்படி செய்து கொடுக்கவும் மூலம், கிறாணி, ரெத்தக் கிறாணிக்கு கொடுக்கலாம்.

மூலத்துக்கு மருந்து

மல்லி ஒரு பிடி றங்கை தண்ணீரில் போட்டு காய்ச்சி அந்த நீரில் ஒருகிராம்பு அரைவாசி மிளகு ஒன்று அரை வாசி உரைத்து சித்தரத்தை நுணுக்கி - அதற்குச் சமபாகம் உரைத்து இதுநாலும் தேனில் குழப்பிக் கொடுக்கவும் அதுமேல் வெந்நீர் ஒருமொரடு குடிக்கவும் இப்படி மூணுவேளை தருகொடுக்கவும் இது அஞ்சுக்காய் மருந்து குன்மம் தீரும்.

திங்கவாய்வுக்கு பல்வலிக்கு மருந்து

திருசக்கு எண்ணுக்கு டாரிச் சாணத்தில் எருக்கம் பால் விட்டுப் பிசறி அதில் திருசக்குக் கவசம் செய்து புளியம் பிறாணி இட்டு அந்தச் சாம்பலில் புரட்டி நீறு செய்து கோழிப்புடம் போடவும் பிறகு அதை அந்தக் கவசம் அரைவாசி நல்லி அந்தத்துரிசி, சாம்பல் ரெண்டும் சேர்த்து

பல்லு விளக்கவும் வெந்நீரினால் கொப்பளிக்க
வும் வலி தீரும்

வேறு-

பச்சரிசிப்படி - ௨. ஆ 3/8 ; தைநீர்கம் படி - ஆ 1/8 - அரிசி
உரலில் போட்டு கூட கொத்தகம் போட்டு பொங்
கிடவும் பிறகு. பானையோடே குளித்தைலம் இறக்
கி அந்தத் தயிலம் தாளகத்துக்குச் சுருக்கிட்டு
பிறகு அத்திரை செய்த செம்பு உருக்கி -ய- ந் -க
கொடுக்கவும் வயது -எ- குருசகாயம்.

வெள்வங்கச் சுண்ணம்

வங்கம் பலம் -க- சாணிப்பாலில் -உயக- வட்டட
உருக்கிச் சாய்த்து பிறகு சிறியா நங்கைச் சாத்
தில் -ந- சாமம் அரைத்து வில்லை பண்ணி ஓட்டடைல்
த்து ரில்லை செய்து ஜபுடம் போடவும் அந்தச் சு
ணம் மறுபடி மேற்படி இலைச் சாத்தில் -க-
சாமம் அரைத்து வில்லை செய்து ஓட்டடைல் வை
த்துக் கோழிபுடம் போடவும் அந்தச் சுண்ணம்
~~மறுபடி மேற்படி இலைச் சாத்தில்~~ பித்தரோ அல்லது
தாம்பூரத்திலாவது ய- ஐ குக்கவும் குருசகாயம்

ரசசுண்ணம்

ரசம் விராகனிடை -க.க- கற்பூர வல்லி இலைச்சா
ற்றில் நீர் சுண்டுகிற வரைக்கும் அரைத்து வில்
லை செய்து ஓட்டடைல் வைத்து தொட்டால் வாடி
யிலை அரைத்து பில்லை செய்து ஒரு விராட்டியி
ல் புடம் போடவும் சுண்ணம் ஆகும் இந்தச் சுண்ணம்
அரிசி எடை நெய்யில் -யக- வேளைக் கொடுக்கவும்
வெண்குட்டம், கருங்குட்டம் அரம் இது
முதல் தீரும்.

ம்

பேதிக்கு; ஜன்னி, சயித்தியம், சுரம்

மிளகுபடி — ௱/௰; — நேநு நாளைக்கு கொடக்கள்ளி அடமரம் கொத்தி அந்தப் பாலில் மிளகு ஊறப் போட்டு நிழலில் காய வைத்து பிறகு யெப்போதும் மேற்படி பால் விட்டு கல்வத்தில் போட்டு அரைத்து பிறகு இலைக் கள்ளிப் பாலில் ஒரு முழு துணி நனைத்து கொடக் கள்ளிப் பாலில் ஒரு முழு துணி நனைத்து காயவைத்து அம்மியில் வைத்துப் பஞ்சாய் நசுக்கி அந்தப் பாலில் நனைத்துக் காய வைத்து உலர்சி கோர்த்து நெய் சேர் — ௨ — இதுரெண்டால் அடகி இறக்கி (அடர்தயிலம்) பிறகு வாம் கா௮ — நெ: நிறைத்தில் அத்தி செய்து கல்வத்தில் எல்லாம் போட்டு அரைத்து சிமிழில் வைக்கவும் பேதிக்கிடப் பிரமாணம் அக்கில் கொடுக்கவும் அதிகம் பேதியானால் பச்சைத் தண்ணீரில் ஸ்நானம் பண்ணவும் ஜன்னி சயித்தியம் விடாத சுரம் பிரசவம் ஆகாமல் வயிற்றுவலியால் அவஸ்தைப்படுகிறவருக்கு ௨ — வேளை அக்கில் கொடுக்கலாம்

குன்மத்துக்கு.

வீரம் விராகன் — ௧ — லிங்கம் விராகன் — ௧ — முட்டைக்குப் பொத்தல் பண்ணி அதற்குள் இது போட்டு சின்ன வைத்துக் களிமண் பூசி மேனு சீலை செய்து மணல்கீழே போட்டு அதன் மேல் முட்டை வைத்து மேலே மணல் போட்டு அதன் மேல் முக்கால் முழம் எருவு அடுக்கி புடம் போடவும் அதிகம் நெருப்பானல் போய்விடும் கிட்டேயிருந்து எச்சரிக்கையுடன் செய்யவும் பிறகு அதை அரைத்து வைத்துக் கொண்டு குன்மத்துக்கு அரிசியெடை அந்தி சந்தி — ௰ — யொக்கு நெய்யில் கொடுக்கவும் திரும் இச்சாபத்தியம் நெய்கரிசம்மையாய் சேர்க்கவும்

லிங்கம் பலம் - கங - ஆடுதீண்டாப் பாலைச் சாற்றில்
-மி- சாமம் அரைக்கிடவும் வேலை பார்க்கவும்.

உப்புக்கட்டு.

உப்பு, சூடன் இது இரண்டும் சங்கிலைச் சார் விட்டு அரைத்து இதை சட்டு அதற்குள் வைத்து (குகைக்கு) ஓடு மேட்டு கொல்லன் உலையில் வைத்து உருதிணுல் உருகி நிற்கும் கம்பியாய் வார்க்கலாம் வட்டமாய்ச் செய்யலாம் அன்னபேதி, அரிதாரம், உப்பிரசம், உப்பிரசம், மந்தம், மாந்தம், குன்மம் இவைகளுக்கு

உப்புக்கட்டு.

சிறு சின்னிசெம்பருத்தி இது இரண்டும் சமமாய் இடைத்திடை சேர்த்து நிழலில் காய வைத்துத் தூள் பண்ணி வைத்துக் கொள்ளவும் பிறகு சிறுகண் ணுப்பை குகையில் போட்டு கொல்லன் உலையில் வைத்து உருக்கவும் உருதி அடங்கின போது அந்தத் தூள் குகையில் போட்டால் பஸ்பமாகும் அந்தப் பஸ்பம் வைத்துக் கொள்ளவும் செம்பு நாலு தரம் உருக்கிச் சாய்க்கவும் பிறகு செம்பு உருக்கி - பங - ஒன்று பஸ்பம் கொடுக்கவும் இது கோசாமிதுணை-

ரசபஸ்பம்

ரசத்துக்கு நாட்டுக் காட்டாமணக்கம் பால் ஒரு பீங்கானில் விட்டு ரசம் அதில் விட்டு சூரியபுடம் வைத்தால் பஸ்பமாகும் இது அரிசி எடையியில் - ரு - பொழுது கொடுக்கவும் ஆறுகள் வாய்வுகீ சொல்லாம் கொடுக்கலாம். இச்சாபத்தியம்

வீரம் வேலை.

வீரம் பலம் - கங - அதின் மேலில் அரசம்பால் ஒருவிரற்கடை ஊனம் அதின் மேலில் நாள் தோறும் யேத்தின பின் செம்மண் அரைத்து - எ - சீலமண் செய்து ஆட்டுஎரு
[illegible]

மேல் கவசத்தைச் சீலிப் போட்டு மறக்காம உப்புக்கு-
அவித்துமேல் ஏங்கிச் சார்விட்டு இரண்டுசாமம் அ
ரைத்து வீரக் கட்டையின் பேரில் ஏழுகவசம் செய்து
முன் போல் ஆட்டுப் புழுக்கையால் கைதாப்புடம்
போடவும் அதை எடுத்துக் கொண்டு டீ உ-கி.
கட்டான வீரம் - சுப - கொடுக்கவும் வயசு ஆறுக்
இரு சகாயம்

மருந்து முறிவு

அவரி வேர், அறுகம் வேர், சிறுகீரை வேர், மிளகு
இது நாலும் கஷாயம் வைத்து மூணு நாள் - ௩ - பொ
ழுது கொடுக்கவும் வாய் அரோசிகம், அன்னதோ
ஷம், மருந்து வேகம், இது எல்லாம் தீரும் இன்
னும் பசலிக்கீரை உப்புப் போடாமல் கிண்ம தின்னவும்

இருமல் காய்ச்சல் இவற்றிற்கு மருந்து

ஓமம் தோலா-௧- கடுக்காய்பிஞ்சு தோலா-௧- நில
ஆவாரை தோலா-௧- இதுமூணும் தூள்பண்ணி வச
கிட்ட அதில் இந்துப்பு தோலா-௧- சேர்த்து -௨-
தோலா எடை- ராத்திரி படுக்கைச் சமயத்தில் சாப்
பிட்டு ஒருமொராடு தண்ணீர் குடிக்கவும் இச்சா பத்தியம்

காசத்துக்கு.

அரிசித்திப்பிலி, நெல்லிமுள்ளி, நெற்பொரி மேலே
இரண்டுசரக்கும் பொன்வறுப்பாய் வறுத்து இதுமூ
ணும் தூள்பண்ணி நெய் சீனி பாகு செய்து சரக்
கு போட்டு பக்குவத்தில் தேன் விட்டு இறக்கிக்
கொள்ளவும் கிழற்கு பிரமாணம் மருந்துவைத்துக்
கொடுக்கவும்

தாளகம் ஆறுமுகசெந்தூரம் லிங்கம்

தாளகம் விராகன்-௧-, கந்தகம் விராகன்-௧-, வீரம் விராகன்
-௧-, பாஷாணம் விராகன்-௧-, வெடியுப்பு விராகன்-௧-
இது ஐந்தும் கீழாநெல்லியிலே, துலக்கையிலே இதுஇ
[illegible] சங்காயாய் அரைத்து பிறகு

பிறகு அதில் பழச் சாறு விட்டரைத்து பிறகு பட்டை
விட்டு அதோடே இந்த ஐந்து சரக்கு சேர்த்து
கல்வத்திலரைத்து கலயத்தில் பாதி போட்டு லி
ங்கம் வராகனெடை -உ- மேலே வைத்து, மேலே
பாதி போட்டு, சீலா வச்சீலை செய்து கவுதாரிப் புட
ம் போடவும் செந்தூரம்.

(குறிப்பு:- இந்தச் செந்தூரம் முன்சொன்ன காசத்துக்கு
திப்பிலி, நெல்லிமுள்ளி, தேற்றான்பொடி லேகியத்தில் கலந்து
கொடுப்பதற்காகச் சொல்லப்பட்டது என்று கருதுகிறே
ன். ஏட்டால் விபரம் தெரியப்படவில்லை. மருத்துவர்:
T. தேவபக்ஷை 13-10.84)

அண்டச் சுண்ணம்

முட்டை பொத்தல் செய்து, அதற்குள் உப்பை மேனிச்
சார் விட்டு சுத்தி, அந்த இலை அரைத்து கவசம்
பண்ணி ஒருநாள் வைத்து சீலை -ஏ- செய்து கோழி
புடம் போடவும் சுண்ணம்

இரச வெண்ணை, பஸ்பம்

இரசம் பலம் -இ- பிங்காணில் போட்டு காட்டுமே
க்கொழுந்து கசக்கி ச் சார் இரசத்தில் ஊத்த பதத்
தோடே. இறுகும் பிறகு அந்த இலை அரைத்து ரசத்
திக்குக் கவசம் செய்து ஓட்டால் வைத்துச் சீலை
-ஏ- செய்து காட்டு எருவில் நான்புடம் போடவும்
பஸ்பமாகும்.

தாளகபஸ்பம்

தாளகம் பலம் -இ- சதுரக்கள்ளிப் பாலில் -ங- நாள் ஊ
றப் போடவும். கொடிக்கள்ளிப் பாலில் -உ- நாள் ஊ
றப் போடவும். முதிப் பாலில் ஒருநாள் ஊறப் போட
வும் பிறகு அத்திக் கட்டை. கொண்டைக்கால் பரு
மன் சாண் நீளம் குடைந்து அதில் வைத்து சக்கை
மூடி மண்சுசிச் சீலை செய்து கோழிப் புடம் போ
டவும் பஸ்பம்.

வங்கம் பலம் - க - உருக்கி அருகுதள்ளி தகடுதட்டி பூதகாளிப்பட்டை தேகாயரைத்துக் கவசம் செய்து தட்டால் சீலை செய்து முப்புடம் போடவும் வங்கவட்டை.

பாசாணம் பொன் கட்டு.

பாசாணம் பலம் - க - பூதகாளிப்பட்டை தேகாயரைத்து கவசம் செய்து, அதன் மேல் இந்திரியம் முன் கவசம் மேல் ஊத்திப் பிரட்டி அதன் மேல் சீலை செய்து சாண் புடம் போடவும் - பாசாணம் பொன் கட்டு.

ரச வெண்ணை, பஸ்பம்

ரசம் பலம் - க - புங்கமரத்துப் புல்லுருவிக்கு வெந்நீர் தெளித்து இடித்து சார் எடுத்து ரசம் - கக - சார் - உ - போட்டு அரைக்கவும் வெண்ணை ஆகும் மேற்படி இலை அரைத்துக் கவசம் செய்து மூணு சீலை செய்து காடை புடம் போடவும் பஸ்பமாகும்.

வெள்ளைக்கு.

விடத்தேர் வடக்கே போகின்ற வேர் கொண்டுவந்து மேற்புறணி நீக்கி விராகன் - ய - ஆவாரம்பட்டை இது இரண்டும் எலுமிச்சங்காயளவு தேகாயரைத்து கட்ட. மிளகு - ச - பூண்டு இரண்டுடன் சேர்த்து அரைத்து பசும்பாலில் கலப்பி காலமே மூணுநாளைக்கு சாப்பிடவும் கடும்பத்தியம்.

தாளகம் கட்டு காசத்துக்கு.

தாளகம் விராகன் - ரு - க்கு தாளி விழுதுச்சார் - அ - சாமம் அரைக்கக் கொடுத்தால் கட்டும்

இம்பூரல் வேர் பிடி - க -, சங்கயிலை வேர் பிடி - க - இது சட்டியில் நறுக்கிப் போட்டு - உ - படி தண்ணீர் ஊத்தி அரைவாசி காய்ச்சி காலமே - க - வீசம் தண்ணி - ரு - நாளைக்கு கொடுக்கவும் காசம் இருமலெல்லாம் அறுத்துத் தள்ளிவிடும்

வங்கபஸ்பம்

ஆலம் பட்டை சதுரப் பட நறுக்கி மேற்படி பட்டை மேல் நறுக்கின பட்டை பரப்பி மேல் வங்கத் தகடு வைத்து மேல்படி பட்டை மேலே போட்டுக்க மிற்றால் அத்திக் கட்டி கோழிபுடம் போடவும் அரிசியெடை அனுப்பானத்தில் எதற்கும் கொடுக்கலாம்

தாளகபஸ்பம்

தாளகம், சுண்ணாம்பு வெந்தகல் — சட்டியில் போட்டு மேலே கட்டி வைத்து மேலே கல்லுப் போட்டு படி-க- அது கல்லுநால் (கள்ளினால்) அத்தி செய்து மறுபடி பாவை (பாகற்கு) யிலைச் சாற்றில் - ரு - சாமம் அருக்கிட்டு சருத கட்டுக்கொடி அரைத்து எலுமிச்சங்காயளவு கவசஞ்செய்து சீல-நு- செய்து குவைதாரி புடம் போட பஸ்பம் அரிசியெடை நெய்யில் - கி- யளவு கொடுக்கவும் அத்தி சந்தி — கிராசம் குன்மம் சுரம் இதுகள் தீரும்

தாம்பூர அத்தி.

குஞ்சு பொரித்தமுட்டைத் தோல் சேர்-வ- தொட்டால்வாடா சமன் சேர்த்து அரைத்து தாம்பூரம்வெல்லி சாய்த்தட்டி கவசஞ்செய்து சீல-நு- செய்தி கோழிபுடம் போடவும் இப்படி-நு- புடம் போடவும் அத்தியாகும்.

வெள்ளிபற்பம்

வெள்ளிச் சரிகை கொடைப்பாலைச் சாற்றில் நெக அரைத்து வில்லை பண்ணிக் காயவைத்து ஓட்டில் வைத்து ச் சீலை மேனுச் செய்து கோழிப்புடம் போடவும் பஸ்பம் ஆகும்.

செம்பு அத்தி

நீர்த்தில் கொடி வேர் செம்பருத்தம் பூ இது இரண்டும் சமன் அரைத்து சல்லிக்கு கவசம் செய்து சீலை மேனுச் செய்து -ய- எருவில் புடம் போடச் அத்தியாகும் இப்படி இரண்டு முறை போட்டால்

செம்பு சுத்தி

நெத்தைச் சிப்பி கொண்டுவந்து ஊரன் தண்ணியி
லூறவிட்டதுக்கு 2 சாமம் சுருக்கிக் கொடுத்து
பிறகு செம்பு உருக்கி - ய ஐ - இக்கவும்

வங்கபஸ்பம்

வங்கம் மெல்லிசாய் தட்டி துண்டு துண்டாய்ச்
செய்து புல்லாமணக்குச் சாற்றில் போட்டு சுண்
டின பிறகு மேற்படி இலை அரைத்துக் குகை
செய்து அதில் வைத்துச் சீலை செய்து கோழி
புடம் போடவும் ஆகாவிட்டால் பலமுறைபடி
போடவும் ஆகும்

ரசவெண்ணெ

வெண்டைசட்டை பேய்மிரட்டி இது இரண்டும்
சாறு சமம் எடுத்து இரண்டுசாமம் அரைக்கவும்
வெண்ணெயாகும்

ரசவெண்ணெ இரத்தவெட்டைவெள்ளைக்கு

எருக்கிட்டால் விட்டு -ரு- சாமம் அரைத்தால்
வெண்ணெயாகும் பிறகு சேணிக்காது அட்டதி
கீ ஒரு முழுங்கால் மெழுந்காக எரும்புகொண்
டுவந்து தாள்பண்ணி கலயத்தில் போட்டுப்பசு
ம்பால் ஒரு விரற்கடைமிதக்கவிட்டு சீலைசெய்
து முழப்புடம் போடவும் பிறகு குப்பை மேனிச்
சாறு விட்டு அரைத்து சின்ன சின்ன வில்லை செய்து, காயவை
த்து ஓட்டில் வைத்து சீலை செய்து முழப்புடம்
போடவும் பஸ்பம் ஆகும் இதற்பற்பம் -ரு- பண
வெடை வெண்ணெயில் அந்தி சந்தி -கா- யொகுது
இச்சாபத்தியம்-
கொடுக்கவும்

+ லிங்கச் செந்தூரம்

லிங்கத்துக்கு எர்ச்சிப்பிவாய்பிழந்து அதற்கு
ள் வைத்துச் சீலை யே ஐ ஒறுவாய்ச் செய்து கா
டைபுடம் போடவும் செந்தூரம் ஆகும்

நாகச் சுண்ணம்

நாகம் உருக்கி அசடுதள்ளி மெல்லிதாய் தகடுதட்ட துண்டு துண்டு செய்து நாகம் பலம் -க இ- க்கு முட்டை வெள்ளைக் கரு -நா- பங்கு விட்டு அரைத்து ஓட்டில் வைத்து -ரு- சீலை செய்து முடிபுடம் போடவும் சுண்ணமாகும்.

வங்கம் சுண்ணம்

வங்கம் உருக்கி அசடுதள்ளி மெல்லிதாய்த் தகடுதட்ட துண்டுதுண்டு செய்து வங்கம் பலம் -க இ- வெள்ளைக் கரு -நா- பங்கு விட்டு -ச- சாமம் அரைத்து வில்லை தட்ட ஓட்டில் வைத்து -ரு- சீலை செய்து முடிபுடம் போடவும் சுண்ணமாகும்.

நாகச் சுண்ணம்

நாகம் பலம் -க இ- சிவப்பு பண்ணையில் -அ- தரம் சுத்தி செய்து தகடாய் தட்ட சுத்தியில் பருத்தியின் சமம் சேர்த்து தேங்காயாவு அரைத்து கவசம் பண்ணி சீலை -கு- செய்து காயவைத்து கிசு புடம் போட்டு நடுவில் புளியம்புரணி போட்டு அது மேல் நாகம் வைத்து மேலேயும் புளியம்புரணி போட்டு மெயருவருக்கி புடம் போடவும் சுண்ணமாகும்.

வெள்ளிபற்பம்

வெள்ளி ஓலைக் கனத்தில் தகடுதட்ட ~~சுத்தியில் பருத்தியின் சமம் சேர்த்து தேங்காயாவு அரைத்துக் கவசம் பண்ணி சீலை -கு- செய்து காயவைத்து கிசு புடம் போட்டு~~ பேய்குமட்டக் காயில் வைத்து மேட -ரு- சீலை செய்து. -கஎ- வறட்டியில் உயஉ (௨௰௨) தரம் புடம் போடவும் பொறுமி வெட்டையாகும் மேற்படி சாற்றில் அரைத்து ஓட்டில் வைத்துச் சீலை செய்து

ரூபுடம் போடவும் பஸ்பமாகும் இந்தப் பஸ்
பம் எடுத்து -கு- போய் ரசத்துக்கு -உ- போய்
பஸ்பம் எடுத்து உமிழ்நீரால் அரைத்தால்
வெண்ணெயாகும் அந்த வெண்ணெக் கெருது
ப்புக்காய் மணத்தக்காளியில் எலுமிச்சம்
காயளவு அரைத்து கவசம் செய்து -ரு- சீலை
ய்து சாண் மணலின் நடுவே வைத்து ஆவிபு
டம் -ரு- போடவும் ஒரு பாயிடை ரசம் வெள்
ளிக்கு அரை போ பஸ்பம் போட்டு உத்தா
மணிச்சார் விட்டு -ரு- சாமம் அரைத்து சி
ன்ன அகலில் காயவைத்து மேற் சீலை செய்து
காயவைத்து உமி கீழே பட போட்டு அது
மேல் வைத்து அதன் மேல் பட உமி போட்டு
புடம் போட நீறிப் போகும் பிறகு வெள்
ளங்கம் முள்ளிக் கீரைச் சாற்றில் யதிரம் உருக்கி
சாய்க்கவும் பிறகு ஆடாதோடைச் சாற்
றில் -ய- திரம் உருக்கிச் சாய்க்கவும் வங்
கம் -யக- கொடுக்கவும். செம்பு -யக- கு
கொடுக்கலாம் வியாதிக்கு அரிசியை
அனுப்பானத்தில் கொடுக்கலாம் வியாதிக்குத்
தீர்க்கபடும்..

ரசவெண்ணெ

வெள்ளிப்பொட்ட றவி உப்பிலிக்கொடிச் சாற்
றில் அரைத்து ஒட்டல் காயவைத்து -ரு- சீலை
செய்து -கா- எருவில் புடம் போடவும் பஸ்பம்
ரசத்துக்கு -யக-க்கு -க- கொடுத்து வெற்றிலை
தீ சாற்றில் அரைக்க வெண்ணெயாகும்

வங்கவெட்டை

கருநெல்லி பலம் -க- வெள்ளை வாடா மல்லிச் சா
றில் அரைத்து குளம்பி வங்கம் பலம் -க- செ

பிசாய் திருகட்ட அந்தச் சாற்றில் அ-
ரைன் ஊறவைக்கவும் பிறகு வங்கத்தைவாய
மல்லிகைச் சாற்றில் கருநாபி பலம்-க- அரைத்
துக் குப்பி வங்கத்தை-உயஉ-(212) தரம் உருக்
கிச் சாய்க்கவும் பிறகு கருநாபி பலம்-க- மேல்
படி சாற்றில் அரைத்து வங்கத்துக் கு கவச
ம் செய்து -எ- சீலை செய்து காயவைத்து -அ-
எருவில் புடம் போடவும் ஒரு ஒரு வங்கத்துக்
குக் கருநாபி போடவும் வெட்டை செம்பு
-யகி- கொடுக்கலாம்

அரிதாரபஸ்பம்

அரிதாரம் பலம்-க இ- கல்நூச்சுண்ணம் நீத்
தி மேனியிலையும் கல்சுண்ணமும் சரியிடை
சேர்த்து மைபோலரைத்து கட்டி மேல்எலுமி
ச்சங்காயா வு கவசஞ் செய்து -எ- சீலை
செய்து ஒக்கிட புடம் போடவும் பஸ்பம்
ஆயத்துக்கு -உ- பணவெடை வெண்ணெ
யில் அந்தி சந்தி -எ- வேளை கொடுக்கலாம்
பாண்டு ரோகத்துக்கு தேனில் அந்தி சந்தி
-யகி- வேளை கொடுக்கலாம் பித்தவாத சுரத்
துக்கு நல்ல வேளைச் சாற்றில் திருமட்டும்
கொடுக்கலாம் எலிகடிக்கு எலிகடி வேலி
கையின் சாற்றில் அந்தி சந்தி -ரு- வேளை
கொடுக்கலாம் இவைகளுக்கு கடும்பத்தியம்

வங்கபஸ்பம்

வங்கம் சேர் -கங- அரிசித்திப்பிலி சேர்-உ-
புது மயந்த* சட்டியில் வங்கத்தைப் போட்டு
அடுப்பில் வைத்து ஒரு விரகால் சாரிக்கவும் உரு
கினபோது திப்பிலி -ரு-அ- அதில் போட்டு மண
ல் ஆகமட்டும் வறுக்கவும் பாக்கியிருந்தால்

வறுத்தது சட்டி அத்தி ஒதுக்கி மறுபடி திப்பி
லி போட்டு எல்லாம் மணல் ஆகுமட்டும் வறு
க்கவும் பிறகு இரண்டு அ.ட சட்டி சந்துவா
யில்லாமல் மூடி பிறகு பிரண்டை அரைத்து
சட்டியில் ஒருபாகம் வில்லை வைத்து மேல்
ஒருபாகம் போட்டு தல வில்லை வைத்து வங்
கம் வறுத்தது மேல் வைத்து அதன் மேல் பொடு
தல ஒருபாகம் வைத்து அதன் மேல் பிரண்டை
ஒருபாகம் வைத்து சட்டி மூடிப் புத்துமண்
அரைத்து -௫- சீலை செய்து கஜபுடம் போட
வும் ஆறின பிறகு உருகி வங்கம் வெட்டை
யாகும் எடுத்துக் கல்வத்தில் நுணுக்கிய
கூத்சாற்றல் -உ- சாமம் அரைத்து வில்லை
செய்து அகலில் வைத்து ஆரிய புடத்தில் வை
த்து பிறகு கஜபுடம் போடவும் ஆறிப் போ
கும் கல்வத்தில் போட்டு ஒரு சாமம் அரைத்
து சீசாவில் வைக்கவும் பித்தவாய்வு குன்
ம் வயர் எரிச்சல் சகல வாய்வு இவைகளுக்கு
-வ- பணவெடை வெண்ணெயில் அந்தி சந்தி
கொடுக்கவும் முதல் நாள் கடும்பத்தியம் பிறகு
இச்சாபத்தியம்

நாகபஸ்ம்

கடுக்காய்த் தோல் தூளாக்கி வென்னீர் -ஜ-
படி சலத்தில் ஊறப் போட்டு அரை வீசம்
+ தண்ணீர் இறக்கி அத்தத் தூளை நார்த்தங்கா
யளவு அரைத்து குகை செய்து அதற்குள் வைத்
து -எ- சீலை செய்து இரண்டு கட்டு வில் புடம்
போடவும் பஸ்பமாகும் -ஶ- விராகன் தேனில்
-கா- வேளைக்கு கொடுக்கவும் -எ- வேளை குடுத்து

காலமே அக்குப்பொடி பண்ணி -௩- விராகனெ
டை தேனில் பஸ்பம் போட்டுக் கொடுக்கவும்
இரும்பத்தியம் - அ - டீ நாள் ஆமம் தேய்த்து
முழுகவும். உப்பு சங்கி கையில் வறுத்து புளி
சட்டு சேர்க்கவும். தீரும் வியாதி காசம்
பாண்டு ரோகம், எலிகடி, சுரம், வாய்வு இ
வைகள் தீரும்.

கிரசபஸ்பம்

கோழிமுட்டை மஞ்சள் கரு வு போக்கி கிர
சத்தை விட்டு அது மேல் எருக்கம்பால் விட்டு
மூடி சிலயத்துக்குள் வைத்து இடுமேடு -எ- சீலை
செய்து ஜாண் புடம் போடவும் பஸ்பமாகும்

சில்லி வெலி வெள்ளி

நாரத்தம் பழச்சாறு விட்டரைத்து சில்லிக்குக்
கவசம் செய்து அரைக்காச்சல் காயவைத்
து ஓட்டால் வைத்து சீலை செய்து மே
புடம் போடவும் வெட்டையாகும் அந்தவெ
ட்டை பழச்சாற்றால் அரைத்து லிங்கித்துக்கு
கவசம் செய்து அரைக்காச்சல் காய்ந்தபிற
கு ஆடுதின்டாப்பாளை அரைத்து மேலே கவ
சம் செய்து அரைக்காய்ச்சல் காயவைத்து
உப்பு பழச்சாற்றாலரைத்து அதன் மேல் கவ
சம் செய்து அரைக்காச்சல் காயவைத்து
அது மேல் சுண்ணாம் பூரு விரற்கடை கவசம்
செய்து -எ- சீலை செய்து நன்றாகக் காயவைத்
து உமி இன்னைப்பட யால் -கக- படி போட்டு
அதன் மேல் வைத்து மேலே -கக- படி உமியே
ட்டு புடம் போடவும் ஆறினபின் கவசம் நீ
க்கி இதை கண்டதிரைக்கு கிந்தகம் சுருக்கு

ஜாட்டால் போட்டு வெள்ளுள்ளித் தயிலம் விட்
டு ஓட்டால் வைத்து ஆடுகாட்டணவுடன் மெழு
காகும் அந்த மெழுகில் லிங்கம் போட்டு பிற
ட்டவும் லிங்கம் யிடைக்கிடை வைத்து-கட்
டவெள்ளி குகையில் வைத்து உருக்கி உருகு
மகத்தில் லிங்கம்-கா-பங்கு பண்ணி ஒருஜாம்
ஒருபங்கு இப்படி-கா-திரம்-கா-பங்கு கொள
க்கவும் பிறகு குகையோடே ஆறவைக்கவும்
மணியாகும் அந்தமணியெடுத்துக் கொள்ளவும்
இரண்டாயில் இரசம் விட்டு மணியும் கூட
ட்போட்டு இத்தாமணக்கெண்ணெ மிதக்
கப்போட்டு ஆடுகாட்டவும் வெண்ணெயா
கும் பிறகு எண்ணெ இறுத்து துணியில் போட்
டுப் பிழியவும் இப்படி-ஐ-திரம் செய்யவும்
வெண்ணெ எடுத்துக் கொள்ளவும் ஆசனத்
திக்கொள்ளவும் வெண்ணெக்கு கருப்புக்காய்
மணத்தக்காளி இலை அல்லது பொன் ஆவாரம்
இலையாவது அரைத்துக் கவசம் செய்து-நீ
ரில் செய்து காடைபுடம் போடவும் - வெள்ளி

கட்டவல்லாதி

கடமருந்து, அரிதாரம், காந்தம், எள்ளு, எட்டி
விரை, செங்கொட்டை, சித்ரமேலம், ரசம், கெ
ந்தி, மஞ்சள், ஓமம், மாசிக்காய், சாதிக்காய்
வசம்பு, உள்ளி, பூண்டு, கொள்ளுக்காய்
திரிசி, நந்தம், கோழிமுட்டை, இந்துப்பு
கோவத்டை; சார் போகி, அமுக்க இலைக்
கிடை சமபாகம் இடவல்லாதி அரையக் கே
ரோ- கிழுநைப்பாலில் சுத்தி செய்யப் பட்ட
ரசக் கெல்லாம் அத்தி செய்யவும் கிழர் இக்

திராய் பிரமாணம் அந்தி சந்தி ஒரு மண்டலம் சாப்பிடவும் புளி தவிர பிச்சாபத்தியம் தீரும் வியாதி யோனி நின்னி, லிங்கம் நின்னி அண்டத்தில் புரை புண்ணு அரைப்புண்ணு இக்குக் கரப்பன் - ஆதி, லிங்கப் புற்று யோனிப்புற்று தலை வாய்வு தாது புஷ்டி உண்டாகும் குஷ்டம், குறை நோய், ஈரல் புத்து இவைகள் மண்டலம் சாப்பிட்டால் தீரும் நேர்வாளங் கொட்டை, எட்டி விதை தைலம் இறக்கிச் செய்யவும்.

நாகபஸ்பம்

நாகம் பலம்-க- அருகிக்காகிபிழிந்து அதற்குள் வைத்து மேலே வெள்ளை நீர் முள்ளி அரைத்து இரண்டு விரற்கடை கவசம் செய்து சுத்தி செய்து கோழிபுடம் போடவும் பஸ்பம் இது சயத்துக்கு அரிசியெடை பூவெண்ணெய் நெய்யில் கொடுக்கவும் வாயால் கபத்தையெல்லாம் அறுக்கும் நரம்பு அசதியானால் மேற்படி இலைச்சாறு ஆட்டுப் பால் சமம் சேர்த்து அதில் பஸ்பம் போட்டுக் கொடுக்கவும், வியாதியெல்லாம் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

லிங்க மெழுகு வேலை

லிங்கம் பலம்-க- ஆனை நெருஞ்சியிலை ஏழுசுத்தி வேப்பங்காய்ச் சாறுபடி -க- அறுக்குக் கொடுக்கவும் -ங- நாள் கொடுத்துப் பிறகு லிங்கத்துக்கு சங்கம்பழச் சாறுபடி-க- லிங்கம் மெழுகு ஆகும் வரை கிண்டி அருக்குக் கொடுக்கவும் ஆகும். செம்பு -ஏ- வெள்ளி-க-, மெழுகு-க- நிறம்பு சுத்தி செய்த தற்கு பயம்-க- க.

தாளகம் கல்லில் -௭- முறை அத்தி செய்து பிறகு
முட்டை வெள்ளைக்கருவெடுத்து அதில் முப்பு கூட
ப்போட்டு அரைத்து தாளகத்திற்கு கவசம் செ
ய்து காயவைத்து இப்படி மேற்படி தரம் செய்து கா
யவைத்துப் பிறகு வெள்ளைச்சாரணையாவது
அல்லது மருதாணிப்பட்டையாவது அரைத்து
க்கவசம் செய்து சீலை -௭- செய்து காய
வைத்து -௨௰- எருவில் புடம் போடவும் பஸ்
பமாகும் -௨- அரிசியெடை வெண்ணை அல்
லது நெய்யில் -௩- வேளை அல்லது -௭- வே
ளை கொடுக்கலாம்

தாளகபஸ்பம்

தாளகம் எருக்கம்பாலில் -௮- நாள் ஊறப்போ
ட்டு பிறகு நீலமயிர்நூல் தெரியாமல்
அத்தி சீலை செய்து இக்குடம் போடவும்

லிங்கச்செந்தூரம்

லிங்கத்துக்கு மேனிச்சாற்றில் முப்பு கூடம்
போட்டு அரைத்துக் கவசஞ்செய்து -௩-
சீலை செய்து காயவைத்து -௰- எருவில் புட
ம் போடவும் செந்தூரம் அரிசியெடை நெய்
யில் வியாதிக்குத் தக்கபடி கொடுக்கலாம்
௭-௭- ரெண்டும் ஒன்று.

இரசச்செந்தூரம்

இரசத்துக்கு வெள்ளருகுச் சாற்றில் முப்பூ
கூடப் போட்டு அரைத்தால் மரண்டுபோகும்
பிறகு பச்சைப்பசுஞ்சீலை நடுவில் வைத்து
இருபுறமும் நறுக்கி -௰- சீலை இருபுறமும் அ
காட்டுஎருவெரித்து மூடித்து
டக்கிக் கட்டி புகைதல் நின்றபிறகு எடுத்து
[illegible] செந்தூரம் அரிசியெடை

வியாதிக்குத்தக் கூட பனங்கருப்பட்டியில்
கொடுக்கலாம்

முப்பு

ரீநக்ஷாரம் பலம்; உகூ- கருஞ்செம்பை - ரூ-
சேர் சார்விட்டு கல்வத்தில் போட்டு அரைத்து
வில்லை தட்டிக் காயவைத்து எருப்புப் பூத்த
கிடங்கில் வைத்து பூத்த எருப்பு மேலே போ
ட்டு அதுமேலே கரி போட்டு அண்ணம்
ஆகும்வரையில் ஊதவும் பிறகெடுத்துச் சர
க்குக்கும் முட்டை வெள்ளைக் கருவிட்டரை
த்து சரக்குக்கு காசு அளவு கவசம் செய்
து காயவைத்து அதன் மேல் மெழுகை கவசம்
செய்து சீலை செய்து எந்தச் சரக்குக்கும் தகு
ந்த புடம் போடவும்

லிங்க செந்தூரம்

லிங்கத்துக்கு முப்பு (முட்டை) வெள்ளைக்கரு விட்ட
ரைத்து காசு எடைக்கு கவசம் செய்து
மேலே வெள்ளாறு அரைத்து மேல் கவசம்
செய்து சீலை செய்து கோழிபுடம் போடவும்
செந்தூரம்.

தாளகபஸ்பம்

தாளகத்துக்கு முப்பு வெள்ளைக்கரு விட்டரைத்
து காசு எடை கணம் கவசம் செய்து அது
மேலே வெள்ளைச் சாறினை அரைத்துக் கவசம்
செய்து சீலை செய்து கோழிபுடம் போடவும்

நீர்க்குத்தலுக்கு மருந்து-

உசிலம் பொடியிட்டரைத்து நீராகாரத்தில் போட்
டு இரண்டுநாளைக்கு காலமே சாப்பிடவும் தீரும்

விஷம் தீண்டானால் மருந்து

பெருங்குமட்டி வேர், அவரி வேர், சிரியாநங்
கை வேர் ஆகிய வேர் வகைக்கு விரல்கடைக்
கை வெந்நீர் விட்டு அரைத்துக் குடிப்பிக்கக் கொ
டுக்கவும் மூணுநாள் பிறகு கோழிக்கறி தின்னவும்
ஏதாகிலும் கொஞ்சமிருந்தால் மறுபடி முன்போ
ல கொடுக்கவும் தீரும்.

கல்நார் பற்பம்

கல்நாருக்குக் கற்பூரவல்லி இலை அரைத்துக் கவ
சம் செய்து மூணு வரட்டியில் புடம் போடவு
ம் பற்பம்

விக்கல் கட்டு.

சிங்கம் பலம் -க- வை வெங்காயச் சாற்றில் அ-
ரைத்து அருக்கிக் கொடுத்தால் கட்டும்; கிளி
க்கிறி ஒரு குடும்.

இரசபதங்கம்

ரசத்துக்குப் பெரிய தேள் கொடுக்குக் கல்ச்
சாற்றில் ஒரு சாமம் அரைத்து வில்லை செய்
து காய வைத்து சட்டியில் உப்பு படி
-க- போட்டு நடுவில் வைத்து மேலே உப்
பு படி -க- போட்டு தீபம் -ஏ- வறுவாய்
ச் செய்து ஒரு விரகால் நாலு சாமம் கமலா
க்கினி எரிக்கவும் பதங்கம் அநுப்பான
த்தில் ஜன்னி சுரம் தீரும்.

நாகபற்பம்

நாகம் பலம் -க- சுத்தி செய்து மெல்லிசாய்
தகடு தட்டி பெருங்காயம் சாற்றில் ஒரு
நாள் ஊற வைத்து அரை முழம் விராட்டி அ
டுக்கி அதின் மேல் ஒரு விராட்டி தட்டி மே
லே வைத்து மேலே புரணி போட்டு நடுக்கி

இதைப் புடம் போடவும் பஸ்பம்

வெள்வங்க பஸ்பம்

வெள்வங்கம் பலம் -க- சுத்திசெய்து, மெல்லிசாய் தகடு தட்டி பெருவெங்காயம் சாற்றில் ஒருநா ள் ஊறவைத்து அரை முழம் விறட்டி அடுப்பி ல் அச்சமாய் ஒரு வரட்டி தட்டி மேலே வைத் துப் பூரியம் பூரணி மேலே போட்டு தகடு வைத்து மேலே பூரணி போட்டு எருவடுக்கி முழப் புடம் போடவும் பஸ்பம்.

வெள்ளிபற்பம்

வெள்ளி ராவி ஏ. கள்ளி இலைச் சாற்றில்
✓ இரண்டு சாமம் அரைத்து வில்லை செய்து காயவை த்து முழுபுடம் போடவும் பஸ்பம்

பாஷாணக் கட்டு

பாஷாணம் திருகுகள்ளிமரம் குடைந்து அத
✓ ற்குள் ஒரு மண்டலம் வைத்து பிறகு அதைப் பா சீ துணி ஒன்றுமேலே சுத்திகளை புடம் போடவும்

தாமிர பற்பம்

சில்லிக்குக் கரு ஊமத்தை யிலை, சங்குஇலை சமபாகம் அரைத்து சில்லிக்குக் கவசம் செய்து சீலை -க- செய்து ஒருவரட்டியில் புடம் போட்டு ~~ஐந்~~, ~~எரு~~ போடவும் பஸ்பம்.

வெடியுப்புச் சுண்ணம்

வெடியுப்பு பலம் -கக- முப்பிரண்டைச் சா
+ ற்றில் இரண்டு சாமம் அடுக்குக் கொடுத்து மேற்படி பிரண்டை அரைத்து இரண்டுவி ரற்கனம் கனத்தில் கவசம் செய்து நிழலில் காயவைத்து பிறகு -ரு- சீலை செய்து நிழ

லில் காயவைத்து கவுதாரிப் புடம் போடவும்
நெருப்புக்கு அசையாது; பித்தத்தினால் வந்த
வியாதிகளெல்லாம் குணம். இன்னம் மேலானது
க்கெல்லாம் ஈர அரிசியடை பசுநெய்யில் வியா
திக்குத் தக்கபடி கொடுக்கலாம் இன்ம வலிக்
குப் பதினறு வரை கூட கொடுக்கலாம் பின், கரு
வாடு, கோழிதவிர்க்கவும் இச்சாபத்தியம்

லிங்கச் செந்தூரம்

லிங்கம் பலம் - க - கேசரி நீரில் போட்டு ஒரு
சாமமெரித்து அத்தி செய்து பிறகு பெரியா
நங்கை அரைத்து ஒரு விரற்கடைக்கனத்தில்
கவசம் செய்து நிழலில் காயவைத்து அது
மேல் இப்படி -௭- கவசம் செய்து ஏத்தவும்
நீலி -௭- செய்து நிழலில் காயவைத்து மு
க்காமுழம் வெடலம் ஒரு முழக் குழிவெட்டி
ஆட்டெருப் போட்டு நடுவில் வைத்துப் புடம்
போடவும் செந்தூரம் சகல வாய்வுகளுக்கும்
அரிசியடை பசுநெய்யில் பதினாறு நாளைக்
குக் கொடுக்கவும்; பின், கருவாடு, கோழிதவி
ர்க்கவும் இச்சாபத்தியம்.

வெள்வங்கச் சுண்ணம்

வெள்வங்கம் சேர் - க - கொடிக்கள்ளிச்
சார் -ரு- ஏனத்தில் ஏனத்துக்கு கால் படிசார்
விட்டு வங்கத்தை உருக்கி ஒவ்வோர் ஏனத்
தில் உருக்கிச் சாய்த்து பிறகு ஆலங்கட்டை
தொடைக்கு மேல் மொத்தம் ஒண்ணேமுக்கா
ல் முழம் நீளம் கட்டைக்கு நடுவில் குடை
ந்து பிறகு மாவிலங்க இலை அரைத்து வங்
கத்துக்குக் கவசம் செய்து கட்டைக்குள்

வைத்து திஉ - உரு - செய்து கட்டைக்கு மேலும்
இரண்டு உயரம் குழிவெட்டி எருப் போட்டு
நடுவில் கட்டை வைத்து எரு அடுக்கி தரை
மட்டும் புடம் போடவும் சுண்ணமாகும் இந்
தச் சுண்ணம் குஉடம் மேகவியாதி முதலான
திற்கு அரிசியெடை பசுநெய்யில் வெண்ணெ
யில் ரோகத்துக்குத் தக்கபடி கொடுக்கலாம்

தாது விருத்திக்கு.

ரத்தினம், தேத்தான் கொட்டை, பூமிசர்க்கரை
க்கிழங்கு, பூனைக்காலிவிதை, முருங்கைவேர்
பட்டை வகைக்கு விராகன் - க - தேங்காய்பா
லில் அரைத்து தினி போட்டு இப்படி - மஉ -
நாள் சாப்பிடவும் விருத்தியுண்டாகும்.

நாகபஸ்பம்

நாகம் சேர் - கஅ - ஒரு சட்டியில் போட்டு
கொல்லன் உலையில் வைத்து உருகவும் உருகி
(+) நிற்கும் போது தேள்கொடுக்கு யிலை இடித்
து அதில் கொஞ்சம், கொஞ்சம் போட்டுக் கிண்
டவும் பிறகு அந்த இலைச் சாற்றில் மெகாய
ரைத்து சின்னச் சின்ன வில்லை செய்து அ
ரைக் காய்ச்சல் காய்ந்த பிறகு ஓட்டடல்
வைத்து முபுடம் போடவும் பஸ்பமாகும்
பசும்வெண்ணெயில் பருப்பு யிடை அந்திசந்
தி - யக - வேளை கொடுக்கவும்

தாளகபஸ்பம்

(+) தாளகம் பலம் - கஅ - பெரிய நத்தை - டு - கூட
கல்வத்தில் போட்டு மெகாயரைத்து வில்லைசெ
ய்து அரைக் காய்ச்சல் காய்ந்த பிறகு-

பகிவடுயில் வைத்து

ஓடையுடன் முழுபுடம் போடவும் பஸ்பம் ஆகு
ம் இதுக்கு பசும் வெண்ணெயின் பருப்பு யிடைசே
த்து அந்திசந்தி - ௬ - வேளா கொடுக்கவும்
ஜன்னி சுரத்துக்குப் பருப்பு யிடை தேனில் கொ
டுக்கவும்.

கிறியுப்புச் சுண்ணம்

கிறியுப்பு சேர் - ௧௩ - முட்டை பொரித்த தோல்
சேர் - ௨ - உமிழ் நீர் விட்டரைத்து (ஒருசாமம்)
வில்லை செய்து காய வைத்து ஓட்டில் வைத்து
சீலமண் - ௩ - செய்து முழுப்புடம் போடச் சுண்
ணம் வயத்துவலி, அஜீரணம், மந்தம், உஷ்ணவா
ய்வு இவைகளுக்கு வெயியாதியறிந்து கொடுக்கவும்
தீரும் வயத்துவலிக்கு ௫ - கா - வேளா கொடுக்கவும்

ரசமணி

ரசம் விராகன் - ௨ - அடைக்காய் குருவி வாய்ப்
பூசித்து ரசம் ஊறத்தி சுத்துவாய் தைத்து தென்ன
ங்கள் படி - ௧ - சட்டியில் ஊறத்தி குருவி அதில்
போட்டு சுண்டுகிற வரையில் எரிக்கவும் மணி
யாகும் அந்த மணி இடுப்பில் கட்டினால் இறங்காது

தேள் கடி மருந்து

எருக்கயிலை வெத்திலையில் வைத்து தின்னக் கொ
டுக்கவும் தீரும்

மலவாதி இரத்தமே ஆனால் இரத்தக் கிரணி

ரத்தமாக மலம் கழிந்தால் அயின் கிடாரச் சுண
ணத்தின் கவசம் செய்து அடுப்பு அனலில் போட்
டுக் கவசம் வெந்தபிறகு கவசம் நீக்கி எருமை
த் தயிரில் மோரும் பச்சை அரையில் கலக்கி கால
மே சாப்பிடவும் காரம் மட்டாய்ச் சாப்பிடவும்

தாமிரபஸ்பம்

(X) தாமிரம் வாங்கி தகடாய்த் தட்டி பசுவின்
கோமயத்தில் போட்டு ஒருசாமம் எரிக்கவும்

பின்பு எடுத்துப் பீங்கானில் வைத்து எருக்கலம்பா
ல் அவரவிட்டு ஒரு நாள் சூரியபுடம் வைக்கவும்
வைத்து, வைத்து எருக்கம் பால்விடவும் நாலாம்
நாள் நொச்சிவேர், நொச்சியிலை அரைத்து
எருக்கம் வேர் எருக்கன் இலையும் அரைத்து சிறி
யிடையாய்த் தகட்டுக்குக் கவசங் கட்டி சீலை
செய்து கெஜபுடம் போடவும்

தாமிர பற்பம்

தாமிரம் உருக்கி மணத்தக்காளிச் சாற்றில் -
தரம் வைவ் வேரே சாய்த்து மெல்லிய தகடுதட்
டி அந்த யிடைக்குச் சூதம் கொந்தியுமாட்டு
எருக்கம் பாலாலரைத்து தகட்டுக்கு அப்பி
ஓட்டடல் வைத்து ஓடுமூடி சீலைசெய்து முபு
ப்புடம் போடவும் பின்பு எடுக்கக் கம்பியாய்
இருக்கும் அதைக் கல்வத்திலிட்டு இரண்டு
மணிச் சார் விட்டரைத்து வில்லைதட்டி மேலோ
டுமூடி சீலைசெய்து கெஜபுடம் போடவும் இப்ப
டி ஏழுதரம் போடவும் இருத்து நிற்கும்

அகஸ்தியர் சூத்திரம் (அ) - ஏடுண்ணண் (உரை)
ஏடுண்ணண் (பா10) பாடல்

அருக்கான லோகமொடு கெந்திலோகம்
சொற்பெரியகாந்தமுடன் லிங்கம் வஸ்தி
மருக்கான மால்தேவி நாகம் சூரம்
உண்மையுறுபூதனை இந்திரகோபம்
திருக்கான அயஞ்சகலாஞ்ச தூக்கி
திமுறவே மேல்பாறும் தேனும் கூட்டி
அருக்காகச் சாமமொன்று ஆட்டிவாங்கி
ஆட்சிமாவிடைய வே வில்லைகட்டே.

ஓ

இல்லிதனக் குப்பிக் குள்ளடைத்துவைத்தா
விபரமுடன் இல்லிட்டுவாய் தான் மூடு
~~இல்லிதனக்குப்பிக்குள்ளடைத்துவைத்தா~~
மல்லிய அப்பிரகம் குமரிச் சாற்றால்
மயனமாயாட்டியந்தக் குப்பிதன் னோபாதிந்து
வைபேத்தனே தாளிக்குள் கல்லுப்பிட்டு
வைத்ததொரு மணலுமிட்டு
தில்லை நடராயருக்கும் ஆயிக்கும் தான்
தித்தி பெறவாமத்தால் பூசை செய்யே. ௨

பூசையது சாமமொன்று எரித்து வாங்கி
பொங்கியது செம்பருத்தம் பூப்போலாகும்
ஆசையது முலைப்பாலில் பணவிடைதான் தூக்கி
அப்பனே மண்டலந்தான் கொள்ளு கொள்ளு
ஆசைசெய்து காந்தியப் பாகடுக வேயோடும்
மகத்தான மதிய மிர்தம் வாய்க்குள் சிந்தும்
தேசைசெய்து சீடலமுங் கேமவனமோடு
சிறுபிள்ளை போலவே மதனனுமே. ௩

ஆமப்பா நூறானைப் பெலமுண்டாகும்
அவன் கிரத்து மகிகளெல்லாம் தூளாய்வீழும்
ஓமப்பா தேவரெல்லாம் ஏவல் கேட்பார்
உத்துவந்து மோகிப்பார் தேவகன்னி
சோமப்பா ஊண்டபன்பு றாவே போச்சு
சொன்னார்கள் பிறக் கருவைக் கோடா கோடி
நாமப்பா விந்துவென்றால் சித்திமுத்தி
நிலம்பெறவே ஆருக்குஞ் சொல்லொண்ணாதே. ௪

ஒண்ணது அருக்கும் விந்தமார்க்கம்
ஓகோகோ உலகத்தில் உரைத்தோமில்லை.
ஒண்ணது செந்தூரமிங் கத்திட்டம்
ஒருத்தருக்கும் தெரியாது உறவைமாத்தும்
ஒண்ணது ஏரண்டத்தைலம் தொட்டு
உற்பனமாஞ் செந்தூரம் கண்ணிகிட்ட
ஒண்ணது மிக அதிகின் மறைப்பேயெல்லாம்
ஒருதினத்தில் காணலாம் உண்மைதானே. ௫

தானென்ற செந்தூரம் மாகாணி வாங்கி
தாமிரத்தின் பலமொன்று கொடுத்தபோது
தானென்ற மாத்தேது மூன்று திஞ்சுதிர்சேர்த்து x
தினைக்கிடைதான் சாரவாகச் சேர்த்து
தானென்ற உப்பை வைத்து எரிப்பாய் சாமம்
சாரப்பா தீலாகையிட்டால் சிவப்பாம் பாரே ௬

சிவந்ததொரு செந்தூரம் குணமாய் தூக்கி
தேன்லேயிட்டு நாள்தின் றயாணல்
சிவந்திடுமே தேகமெல்லாம் கற்றூண் போல
சித்தரெல்லாம் மீனுலே சித்திபெற்றார்
சிவந்ததொரு செந்தூரம் லோகத்திட்டால்
சிணவேணை ஆயிரத்துக் கோடுமோடும்
சிவந்ததொரு செந்தூரம் சரக்கிலிட்ட
சிவசிவா வொண்ணுக்கும் நூறுமாத்தே. ௭

மாற்றான சொர்த்தாரம் கையில் விட்டு
மைந்தனே அமூர்த்தத் தால் திலதந் தீட்ட
மகித்தான தேவர் கணம் வந்து தாக்கி
இன்னி முதல் காசி வரை காணப் பண்ணும்
மகத்தான அகத்தை விட்டு உலகத்தோர்கள்
அலை அலைந்து கிள்ளி யுண்டபல முறையும் பார்த்துக் கெட்டார்
கோடா பொன் தானையென்னால் தான் கிட்டத்தானால்
போதிப் பார் பூசை விதி புகலக் கேளோ.

முற்றும். அ

கண்ணுக்கு மருந்து வெள்ளெழுத்துக்கு.

நீணக்கற்கண்டு ஒரு கட்டியாய் சேர் வாங்கி தெளிவான தண்ணியிலே மூணுதரம் அலசி ஆவின் பாலில் ஒரு தரம் அலசி, காயவைத்து மேப்பாலின் உரைத்து கண்ணில் மூணுநாள் போடவும் அந்திமாலை கண்புகைச்சல் வெள்ளெழுத்து இதுகள் தீரும்.

செம்பு சுத்தி.

இரத்தினச் சுருட்டைப் பட்டை அரைத்து அதை தட்டி மேலே வைத்து அது மேலே அடை வைத்து கோழிபுடம் சுத்தியாகும்

வேறு.

கொடவேரியை இடித்து சாற்றில் செல்லி உருக்கித் தனித்தனிச் சாற்றில் ஏழுமுறை சாய்க்கச் சுத்தி

மூலம் பவுத்திரம், பெருவயேலம்

விழுதியிலைச் சார் எடுத்து பசுவெண்ணையில் கூழ பி காலமேலே மூணு வேளை சாப்பிடவும் தீரும் இதற்கு முன்னாலே மேற்படி இலைசாப்பிடவும் மூணு வேளை பின் கருவாடு பழையது ஆகாது.

எருக்கம்பூ கொண்டுவந்து மிளகு -ய- சேர்த்து
அரைத்து கழற்சிப் பிரமாணம் மூணு வேளை அந்
திசந்தி கொடுக்கவும். இச்சாபத்தியம்

செம்பு சுத்தி

ஆடுதின்னாப்பாளை அரைத்து வில்லைக்குக் கவசஞ்
செய்து -ரு- கா- கோழிப்புடம் மேற்படி சல்லி
அசடு எடுத்து மேற்படி சாற்றிலரைத்து வில்லை
யவைத்து தீ செய்து காண்புடம் போட பஸ்ப
மாகும்

அயப்பொட்ட வெள்ளி.

அயப்பொட்ட பலம் -கஙு- கேசரிநீர், திரிது வேளைச்
சார் இது இரண்டும் சமம் சேர்த்து -ரு- சாமம்
அரைத்து காயவைத்து இரும்புக் கடாய் அடுப்பி
லிவைத்து மேற்படி சரக்கை அதில் போட்டு
-ரு- சாமம் எரிக்க அதில் அரிசித் திப்பிலி ஒன்
று போட்டு வறுக்கவும் அது கருகிப் போனபிறகு
இவ்வொன்று போட்டு இப்படி -ரு- சாமம் வறுக்கவும்
பிறகு குகையில் வைத்து வங்காரம் கொடுத்து
ஊதவும் இந்தச் செம்பு எ- வெள்ளி -ங- சேர்
த்து உருக்கவும்

பூச்சி வெட்டுக்கு மருந்து.

வேப்பங்கொட்டை பருக்கைக் கொட்டை உடை
த்து பானையில் போட்டு தீ செய்து குழித்தை
லம் எடுத்து மூக்கு ஒண்ணுக்கு -ரு- சேர்
எண்ணெயில் ஆவின்பால் -உ- சேர் போட்டு
அதில் வசம்பு அரைவீசம் படர வசம்புப் பொட்ட
எண்ணெயில் போட்டு சூரிய உதயத்துக்குள்
முழுகவும் புளியில்லாமல் சாப்பிடவும்
பசுமோர் சாதம்யுடன். இச்சாபத்தியம்
ஒருநாளைக்கு -ய- நாள் போய் முழுகவும்.

இப்படி மூணு தரம் முழுக்குவும் -மயிர் வளரும்

விருத்திக்கு.

என்னசன் என்பதுதெரி ப்படவில்லை ←

✳ பலம் -ய- சாறெடுத்து அதில் சீரகம் பலம் -ரு- பனங்கல்கண்டு பலம் -ச- பொடிபண்ணி அதில் போட்டு காலை வெயிலில் -யக- மணி வரையில் வைக்கவும் -உ- நாளைக்கு ரெத்திரி விடியறதுக்கு -ரு- ச- நாழிகை முன்னாலே புன்னைக்காயளவு சாப்பிடவும் ராத்திரி படுக்கும் போது அந்த ப்படியே சாப்பிடவும் இப்படி அரைமண்டலம் சாப்பிடவும் இச்சாஸ்திரியம்.

இருமலுக்கு.

கண்டங்கத்தரி விதை பலம் -கி- சித்தரத்தை பலம் -வ- சுக்கு பலம் -வ- இது மூன்றும் அரைத்து மூன்று பணவிடை தேனில் குழைத்து. அந்தி சந்தி காலை வேளை சாப்பிடவும் யிச்சாபத்தியம்.

சாப்பிட்ட உடன் வாந்தி பண்ணுகிறதற்கு.

கிலிமான் கொடம்புளி துண்டு நறுக்கி ஆகாசத்தாமரை அரைத்து ஆடு சட்டியில் பாதி போட்டு மேலே மேல்பட்ட துண்டு வரிசையாய் அடுக்கி மேலே மேலிலை வைத்து மூடிட்ட -ந- சீ செய்து காய வைத்து முழுக்குழி வெட்டி -ருயன வருடுக்கி மேலே வைத்து அதன் மேல் -ருய- எரு அடுக்கி புடம் போடவும் பஸ்பம் இரண்டு பணவிடை -கா- பொழுது தேனில் கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்

நீர் இறங்குவதற்கு.

தயிர் விட்ட கட்டி அதில் சுருக் கட்டுக்கொடி அரைத்து தயிரில் குடிப்பி -ந- நாள் சாப்பிடவும் அதில் குணம் காணாவிட்டால் வெள்ளைப்பூ-வரப்பூலா மேற்பட்ட சொன்னபடியே -ந- நாள் சாப்பிடவும் இச்சா

வீட்டுக்குத் தூரமாகாதவளுக்கு.

திருநீற்றுப் பச்சைச் விதை அரைத்து தேனில் குழைத்து மூணு வேளை கொடுக்கவும். ஆகும்.

இரசபற்பம்

இரசம் இம்பூறல் சாற்றில் -ரு- சாமம் அரைத்து வில்லை பண்ணி காயவைத்து ஓட்டில் வைத்துச் சீலை (வில்லவாய்) செய்து காடை புடம் போடபற்பம்.

அயபற்பம்

அயம் பொடிபலம்-க. வெண்ணவி (வெண்ணவல்) பழச் சாற்றில் மூணு நாளரைத்து வில்லை செய்து காயவைத்து ஓட்டில் சீலை -ரு- செய்து காய வைத்து முழு புடம் காற்று இல்லாத இடத்தில் போடவும் அயபஸ்பமாகும்.

மைக்கு பஸ்பம்-அன்னபம்

பா:- ௫ அரைபொடி வெண்ணவி பழச் சாற்றில் மூணு சாமம் அரைத்து வில்லை பண்ணி ஓட்டில் வைத்து காயவைத்து சீலை மூணுஞ் செய்து காயவைத்து முழுப் புடம் போடவும் அன்னபம்

லிங்கவெள்ளை

லிங்கக் கட்டிபலம் - கி. குன்றிமணி கோடாலி அரைத்து நார்த்தங்காயளவு கவசம் பண்ணி சீலை -உ- செய்து அதன்மேல் சேங்கொட்டைதை -ரு- காயளவு அரைத்து மேல் கவசம் செய்து -ரு- சீலை செய்து முழுக் குழிவெட்டி புடம் போடவும் ஜன்னி சுரம் அத்தகுன்மம் க்ஷயரோகம் மத்துவாய்வுகளுக்கு பனங் கருப்பட்டியில் இரண்டு அரிசியெடை கொடுக்கலாம் மீன் கருவாடு பழையது ஆகாது.

லிங்கம் பலம் -க- நெப்புக்கத்தாளி சலம் விட்ட
த்து கல்வத்தில் பாதி போட்டு லிங்கம் மேலே வை
த்து அதுமேல் கத்தாளி போட்டு இல்லுமட்டி சீலை
-ரு- செய்து முடுபுடம் போடவும் வெள்ளி -யக- த் தூ
-க- கொடுக்கவும் சயத்துக்கு பனைவெல்லம், நெய்
-உ- அரிசி யடை கொடுக்கலாம்.

தாமிரசுத்தி.

நாயுருவிச்சாம்பல், கறியுப்பு, வளையலுப்பு, பழச்
சாறுவிட்டு அரைத்து இல்லிக்குக் கவசம் செய்து
காயவைத்து மேற்படி சாம்பலுக்குள் வைத்து கஜ
ப்புடம் போடவும்

தாமிரசுத்தி வேறு.

பறையுப்பு, சவாசத்து, சூடன், வெடியுப்பு வாளம்
~~கவசம் செய்து~~ இது ஐந்தும் ஒருநிறையாய் அமிர்
தம்விட்டு அரைத்து இல்லிக்குக் கவசம் செய்து காய
வைத்து சீலை -ரு- செய்து முடுப்புடம் போடவும்

பாஷாணச் சுண்ணம்

பாஷாணம் பலம் -சக- ஆடுதீண்டாப்பாளைச்சா
ற்றில் சட்டியில் அப்பிரகம் வைத்து ஒருவிரகா
ல் கடாக்கினி -ரு- சாமம் சுருக்கிட்டு புளிதோடக்
கிசுக அரைத்து மேற்படி கனமாகக் கவசம் செய்து
சீலை மண்ணும் செய்து காயவைத்துப் -ய- எருவில் குழி
வெட்டிப் புடம் போட்டு கணபதி பூசை செய்து புட
ம் போடவும் சுண்ணம் மேற்படி வெள்வங்கம்சு
த்திக்கு பேய்சுரைக்காய் சாற்றில் -ரு- நாம் ஊறக்
ச்சாய்க்கவும், அதேபோல் காடையில் இதுபோ
ல் செய்யவும் -ய- கொடுக்கவும்.

கெந்தகச் சுண்ணம்

கெந்தகம் கட்டிபலம் - ௧௧ - மருதம் பட்டைச் சா
ம்பல் படி - ௪ - சட்டியில் பாதி சாம்பல் போட்டு
அதுமேல் கட்டியை வைத்து மேலே சாம்பல் போட்டு
இரண்டு நாழிகை கடாக்கினி தீப் போட்டு ஆறி
னபின் கட்டியை எடுத்து கொடுவேலி வேர்ப்ப
ட்டை நாரத்தங்காயளவு அரைத்து அதற்குள்
கட்டியை வைத்து சீலை செய்து - ௰௨ - எருவில்
புடம் போட பஸ்பம் மேற்படி சுண்ணத் திலை
ப்தால் சுண்ணம்

இரச வெண்ணை.

இரசம் பலம் - ௧௧ - தில்லம்பால் விட்டு இரண்டு நா
ழிகை அரைத்து மேற்படி பால் மேலே விட்டு ரவி
யில் - ௫ - நாழிகை வைத்தால் வெண்ணையாகும் உக
ட்ட தண்ணீரில் போட்டால் மணியாகும் மேற்
படி இரசத்தில் - ௰௧ - இது கொடுத்து அரைக்க இது
வும் வெண்ணையாகும் இதுயார் உடம் போனாலும் பிர
யப்படுவார். பயணம் போகலாம் அசதியிறாது.

லிங்கக் கட்டு.

ஆட்டுக் கொழுப்பு உருக்கி - ௫ - சாமம் சுருக்கி
க் கொடுக்க லோன் கட்டு வெள்ளி - ௰௧ - - ௪ -
அத்திபண்ணினை செம்பு - ௰௧ - க்கு - ௪ - கொடுக்கவும்
அதை மகோதரம் நீரம்பல் கிட்டி இவைசு அவ்
ட குன்மத்துக்கு பணவெடை - ௩ - நாள் - ௰ - வேளை
தேனில் கொடுக்கவும். இது சாபத்தியம்.

அயச் செந்தூரம் - அயவீரச் செந்தூரம்

அயம் பலம் - ௧௧ - கொட்டாங்கச்சியில் போட்
டு உத்தாமணிப்பால் மிதிக்கப் போட்டு - ௩ - நாள்
வைத்து பிறகு மேற்படி பால் விட்டு அரைத்து
வில்லை செய்து காயவைத்து சீலை செய்து
கெஜபுடம் போடவும் செந்தூரம், வீரம் அயம் இர
ண்டும் சேர்த்து அப்படியே செய்யவும்

பளிங்குச் சிலாசத்து

சிலாசத்து பலம் -௧௧- அண்ணும்புச் சீலை -௩- செய்து
-௰- எருவில் புடம் போட்டு பிறகு தீமை வெண்
காரம் பலம் -௧- இது இரண்டும் பழச் சாற்றால்
-௫- சாமம் அரைத்து -௨-௪- வில்லை செய்து
காயவைத்து ஓட்டில் வைத்து -௩- சீலை செய்து
-௭- எருவில் புடம் போட பஸ்பம். தேனில் அரி
சி எடை. மண்டலகாலம் பாண்டு சோகை விரு
ப்பாண்டு நீராம்பல் கட்டி -௩- நாள் -௨-
வேளை கொடுக்கவும் ரோகம் உரிவு கண்டு
-௫- நாள். ௰- வேளை கொடுக்கலாம். இச்சாபத்தியம்

அயதிராவகம்

அயம் அரப் பொடி பலம் -௧௧- புளிப்புமாதுளம்
பழச் சாறு பலம் -௩- அதில் விட்டு சீசாவில்
போட்டு ஒரு மண்டலம் வைத்து பிறகு பசுவெண்
ணெயில் -௩- துளி போட்டுச் சாப்பிடவும் வித்தியாகும்

வெள்ளிபற்பம்

வெள்ளி வீரக்கண் -௧- தகடுதட்டி பப்பாளிப் பழச்
சாற்றில் -௩- தரம் பழுக்கக் காய்ச்சி தோய்த்து
பிறகு பழத்துக்குள் வைத்து வெள்ளைப்பூண்டு
அரைக்கி ஓட்டில் கீழ் மேல் தூள் போட்டு பிறகு பழம்
மேலே வைத்து அதன் மேல் தூள் போட்டு மூடி
-௧௧- முழும் புடம் போட பற்பமாகும் அரிசியி
டை பசுவெண்ணெயில் நெய்யில் -௩- நாள் -௨-
வேளை கொடுக்கவும் வெட்டை தீரும் தாதுபுஷ்
டியாகும் இச்சாபத்தியம்.

வெள்ளிபற்பம் (வேறு)

வெள்ளி வீரக்கண் -௧- தகடுதட்டி மஞ்சள்பூத்தசா
றெடுத்து தகடுகாயவைத்து -௩- தரம் தோய்த்து
பிறகு அத்தச் சாற்றிலரைத்து வில்லை பண்ணி ஓட்
டில் காயவைத்து -௩- சீலை செய்து -௧௧- முழபுடம்
போடவும் முன் சொன்னபடி கொடுக்கலாம்.

கெந்தகம் ஒரு கட்டி வாங்கி அதற்கு மருதம் பட்
டைச் சாம்பல் சட்டிக்குள் வைத்து கெந்தகம்
வைத்து மேலே சாம்பல் போட்டு -உ- நாழிகை
கமலாக்கினி எரித்து எடுத்துப் பிறகு கொடுவே
லி வேர் பட்டை ஈஷ்வரிச் சங்காயளவு அரைத்து கவசம்
பண்ணி -ரு- சீலை செய்து அரைக் காய்ச் சல்லக
ய வைத்து -ரு- எருவில் புடம் போட பஸ்பம் வெ
ட்டை, கிரந்தி, சுரம் மேகங்களுக்கு அரிசியெ
டை .வ- மண்டலம் நெய்யில் கொடுக்கவும்
வெட்டைக்கு பூனைக்காலிப் பட்டைச் சார் ~~ய~~ ய (1/16) படி குடித்து
கோழி புளியில்லாமல் சமைத்து ஒரே நாள் சாப்
பிடவும் மறுநாள் இச்சாபத்தியம் இப்படி
மூன்று நாளைக்குச் சாப்பிடவும் பின் மனுக்
கு (சைவ உணவினருக்கு) வெள்ளாட்டுப் பாலில்
கொடுக்கவும். இச்சாபத்தியம்.

திருஉத்ரண அப்பிரகச் செந்தூரம்

திருஉத்ரண அப்பிரகம் பலம் -உ- அரிசத்திப்பிலி
லெனை நாரத்தங் காயளவு அரைத்து கவசம் பண்
ணி ஓட்டில் வைத்துச் சீலை -ரு- செய்து புடம் போ
டவும் பிறகு வெங்காயச் சாற்றிலரைத்து சீலை
ய்து -ரு- புடம் போடவும் அப்பையிலைச் சாற்றி
லரைத்துக் கவசம் பண்ணி புடம் போடவும். அப்
பட்டாவாட்டால் அதே போதும் மதுமேகம் தீர்ந்து
வெட்டை பிருகங்களுக்கு அரிசியிடை பசுவெண்ணெ
நெய்யில் -ய- வேளை கொடுக்கவும்

தாமிர சுத்தி

பாரையுப்பு - சீனாகத்து, சூடன், வாளம் இதற்கு அ
மார்தம் விட்டரைத்து சில்லிக்குக் கவசம் செய்து
முசுப் புடம் போடவும்

வங்கபஸ்பம்

வங்கம் ~~உ~~ உருக்கித் தகடு தட்டி மருதம் பட்டை நா
ரத்தங் காயளவு அரைத்துக் கவசம் செய்து ~~[illegible]~~
ஓட்டில் போட ~~[illegible]~~ சீண்ணடும் புசீலை -எ- செய்து

வைத்துக் கெஜபுடம் போடவும் பஸ்பம் பண
வெடை நெய்யில் கொடுக்கலாம் மேகம் -உக- க்
கும் கொடுக்கலாம்.

வெள்வங்கபற்பம்

வெள்வங்கம் உலக்கித் தகடுதட்டி கிருந்து
ராசிகோர்த்தங் காயவ அரைத்து கவசம் செய்து
கிஉ-ந- செய்து முடிப்புடம் போடவும் பஸ்பம்
பணவெடை அனுப்பானத்தில், நெய்யில் கொடுக்கலாம்

செம்புசுத்தி.

செம்புநெருஞ்சி அரைத்துத்தகட்டுக்குக் கவசம்
செய்து ஒன்று மேல் ஒன்றுவைத்து முக்கால்மு
ழம் புடம் -க- போடவும் செம்புசுத்தியாகும்

வெள்ளீயம்பற்பம்; வெள்ளீயத்தகடுதட்டி

ஆடுதீண்டாப்பாலை அரைத்துக் கவசம் செய்து
முடிப்புடம் போடவும்

பல்வலிக்கு.

ஆலம்பழம் சேர் -ய-, கிராம்பண்ணி - பூத்திக்கொட்டை
சேர் -இ- கிராம்பண்ணி ரூமிமஸ்தகி வராகன் -ரு-
இந்துப்பு வராகன் -ரு- கிராம்பு வராகன் -ரு- இது
எல்லாம் அரைத்து பல்லு விளக்கவும்

நீரடைப்புக்கு.

வெள்ளரி விதை அத்தமா யெடுத்து நெகாயவைத்
து மேற்பட்ட காய் இடித்து சார் பிழிந்து மேற்படி
விதை அரைத்து குளப்பிக் குடித்தால் பேதியாகும்
அதிகம் பேதியானால் மோர் சோர் சாப்பிடவும்

சலிகட்டுக்கு.

அரிதாரம் கட்டி அண்ணும் புஞ்கல்லில் வெக்கவைத்து
தேனில் குளப்பி -ரு- வே அந்தி சந்தி கொடுக்க
வும் — கடும்பத்தியம் மறுநாள் உளத்தின் எண்ணெ
ஞ் முழுகவும்.

சுக்கு, மிளகு, வால்மிளகு, சோம்பு, கருஞ்சீரகம், சா-
திப்பத்திரி, நெல்லிமுள்ளி, கோரைக்கிழங்கு, தாளிச-
பத்திரி, சடாமாஞ்சி, விலாமிச்சவேர், பரங்கிப்
பட்டை, அமுக்கிராக் கிழங்கு, நிலப் பனைக்கிழ
ங்கு, ஏலம், குரோசாணி ஓமம், கருவாப்பட்டை நீர்மு
ள்ளிவிதை அக்கராக்காரம், திப்பிலி, லவங்கப்பட்
டை, அதிமதுரம், ஆனைநெருஞ்சி, சந்தனத்தூள்
நன்னாரிவேர், கண்டத்திப்பிலி, வகைக்கு விராகன் ய
கிராம்பு விராகன் - ச, சாதிக்காய் விராகன் - ரு, சாதி
ப்பத்திரி விராகன், - ரு - கசகசா, ஏலம் வகைக்கு
விராகன் - ரு - முந்திரிகை விராகன் - ருய - பேரீச்சம்
பழம் விராகன் - ருய -, தேன் சேர், ருக - நெய் சேர்
- உகூ - வாதாங்கொட்டை பருப்பு விராகன் - உய -
மேங்கில்உப்பு விராகன் - ய - கழற்சிக்காயளவு
அந்திசந்தி சாப்பிடவும் இச்சாபத்தியம்.

பல்வலிக்குப் பல்விழுக்க.

ஆலம் பழம் சேர் - ய - பூந்திக்கொட்டை சேர் - க -
கரிசெய்து, பிந்துப்பு விராகன் - ரு - ஸ்ரீமல்தகி
விராகன் - எ - கரியுப்பு விராகன் - ரு - இதுகளெல்லாம்
சேர்த்து அரைத்துப் பல் விளக்கவும்

விந்தாதி லேகியம்

சுக்கு பலம் - க -, மிளகு பலம் - க -, சீரகம் பலம் - க -
அரிசித்திப்பிலி பலம் - க -, தாளிசபத்திரி பலம் - உ -
துத்தி விதை விராகன் - ரு -, நீர்முள்ளி பலம் - க - பரங்
கிப்பட்டை பலம் - க - வாதாங்கொட்டைப் பருப்பு
பலம் - க -, கசகசா பலம் - க -, கிராம்பு விராகன் - கூ -
ஏலம் விராகன் - ச - முந்திரிப்பழம் பலம் - உ - நெய்
சேர் - க -, சேலம் சர்க்கரை சேர் - கஉ - தேன்
சேர் - வ - பால் சேர் - அ -, கிஞ்சராபலம் - உ - திண்
டக்காயளவு சாப்பிடவும்

220ம் (உஉ௰) ம் ஏட்டில் உள்ளமருந்
தை · 236 (உ௱ங௰) ம் ஏட்டிலும் உள்ளதால் எழுதவில்லை

வாய்வுக்கு பத்து.

ரசம் - க - துருவங்கம் - உ -, உமத்தம் இலைச்சாற் றில் அரைத்து - ரு - நாள் பத்திடத் தீரும்

கேஆர் - (கேப்பை) - (கேழ்வரகு) — க -, கடுகு - உ - அக்கு - ச -, முருங்கைப் பட்டை, வைரியகந்தா கீர்ச்சாற்றில் கொதிக்கவைத்துப் போடவும் தயிர் வடை கட்ட சவுக்காரம் உரைத்து கொப்பரைத்து இரண்டும் செங்கொட்டை உரைத்து - ரு - வேளை போடவும்.

நித·சுராத்தம் ஆறுதல்மருந்து.

சாதிக்காய் கடுக்காய் இரண்டும் வெவ்வேறே அரைத்து சமபாகம் பண்ணிக் கரண்டியின்பாதி போட்டு நெய் கொஞ்சம் போட்டு அனலில் வாட்டப் பக்குவத்தில் எடுத்து பாதித்தால் போட்டுத். தின்ட திருந்தபடி உருண்டை பொறுக்கும்படி சில மே - உ - வேளை - ௯ - நாள் சாப்பிடவும் பழையது ஆகாது

பிள்ளைகளுக்கு கணைத்துக்கு எண்ணெ இரத்தபுஷ்டி

உளத்தின விளக்கெண்ணெ சேர் - ச -, வல்லாரைசேர் ௯ - புளியாரைசேர் - க - சோற்றுக் கற்றாழைசேர் - க பசும்பால் சேர் - அ - இதுயெல்லாம் போட்டுக்காய்ச்சி திப்பக்குவத்தில் சாதிக்காய், பத்திரி, ஏலம்தூள் பண்ணி வயது திருந்தபடி ரு - வேளை கொடுக்கவும் இரத்தபுஷ்டியாகும்.

வலிந்தால் பத்து.

௯ - தூங்கல் வடை, அவல், தயிர் வடை கட்டி கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கரு உப்பு இவையெல்லாம் சேர்த்து - ரு - அல்லது - சா தடுக்கிறது.

சூலக் கடுப்பு - வயத்துக் கடுப்பு - திரணி.

இந்துப்பு, பெருங்காயம், ஓமம், பெருமருந்து வேர், இவைகள்
சமன் அரைத்து பெரிய அக்கித்துண்டு மேற்புறணியி
யிப் போட்டு அக்கிக்கு மருந்துகளைத் தடவி திம
வின் காயவைத்து அடுப்பில் போட்டுச் சுட்டு அ
ரைத்துக் கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணம் மோரில்
கலந்து சாப்பிடவும்

குருவே துணை.

திரு
சின்னச்சாமி அவர்களின் கைமுறை ஏடு மற்றும் பெற்
றது இந்த ஏடு தமிழக மருத்துவர்களுக்கும்
தமிழ் மருத்துவக் கல்லூரி மாணவர்களுக்கும்
பட்டம் பெற்ற மருத்துவர்களுக்கும் (டாக்டர்கள்)
ஒப்பற்ற அரிய பொக்கிஷம் (கருவூலம்) ஆகும்.
பெரிய பெரிய மருந்துகளை மிக எளிய முறையில் தயா
ரிக்க அனேக முறைகள் உள்ளபடியால் இது பொ
து மக்களுக்கும் மிகவும் நன்மை பயக்கும் மருத்துவரேடு.

மருத்து எழுதியவர் - மருத்துவர் T. தேவராஜ்.

17-10.84.